

Министерство просвещения Российской Федерации  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«Богдановичский политехникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

На базе основного общего образования

**Квалификации выпускника**

**Повар, кондитер**

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директором ГАПОУ СО  
«Богдановичский политехникум»



— В.Д. Тришевский

**Одобрено протоколом  
педагогического совета:**

протокол № 5 от 31.08.2023г.

**Утверждено Приказом  
ГАПОУ СО «Богдановичский  
политехникум»:**

приказ № 108 от 31.08.2023г.

**Согласовано с предприятием-  
работодателем НКО «Ассоциация  
кулинаров и рестораторов  
Свердловской области»**

Президент  А.С. Пономарев

2023 год

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	.....
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы</b>	.....
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	.....
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	.....
4.1. Общие компетенции	.....
4.2. Профессиональные компетенции	.....
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	.....
5.1. Учебный план	.....
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)	.....
5.3. Календарный учебный график	.....
5.4. Рабочая программа воспитания	.....
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	.....
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	.....
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	.....
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	.....
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	.....
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	.....
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	.....
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b>	.....
<b>Приложение 1. Матрица компетенции выпускника</b>	
<b>Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей</b>	
<b>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин</b>	
<b>Приложение 4. Рабочая программа воспитания</b>	
<b>Приложение 5. Содержание ГИА</b>	
<b>Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок</b>	

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г №1569 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе *основного общего образования* образовательной организацией на основе требований *федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования* и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта *Кондитер*, от 07.09.2015 г. № 597-Н;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта *Повар*, от 08.09.2015 г. № 610-Н;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ №882, Министерства просвещения РФ №391 от 05 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776)

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;  
 ПС – профессиональный стандарт,  
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
 ТФ – трудовая функция;  
 СГ – социально-гуманитарный цикл;  
 ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;  
 ЕН – естественно-научный и математический цикл;  
 ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;  
 П – профессиональный цикл;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 МДК – междисциплинарный курс;  
 ПА – промежуточная аттестация;  
 ДЭ – демонстрационный экзамен;  
 ГИА – государственная итоговая аттестация;  
 ДПБ – дополнительный профессиональный блок;  
 ОПБ – обязательный профессиональный блок;  
 КОД – комплект оценочной документации;  
 ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

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

Выпускник образовательной программы по квалификации *Повар, кондитер* осваивает общие виды деятельности: ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
<i>Наименование работодателя: Богдановичское ОАО «Огнеупоры»</i>	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем ( <i>формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО</i> )	
Программное обеспечение	ВД 6. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания

Получение образования по *профессии* допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: *очная*.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе *основного* общего образования по квалификации: *Повар, кондитер – 4104 академических часа*.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе *основного* общего образования по квалификации *Повар, кондитер: 2 года, 8 месяцев в соответствии с п. 1.10 с учетом п. 1.14 (за исключением профессии со сроком обучения 10 мес.) ФГОС СПО*.

### **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

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

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

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ  
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Общие компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Код</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			<b>Знания:</b>
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения

			профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		<b>Умения:</b>
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

			<b>Знания:</b>
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Умения:</b>
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b>
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		<b>Умения:</b>
		Уо 06.01	описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b>
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	<b>Умения:</b>
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			<b>Знания:</b>
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать		<b>Умения:</b>

	средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии (специальности)</i>
			<b>Знания:</b>
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i>
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		<b>Умения:</b>
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			<b>Знания:</b>
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

## 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Подготовка и реализация 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.		<b>Навыки:</b>
		Н 1.1.01	подготовке, уборке рабочего места;
		Н 1.1.02	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
			<b>Умения:</b>
		У 1.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 1.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ
			<b>Знания:</b>
		З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 1.1.02	видов, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
			<b>Навыки:</b>
		Н 1.2.01	обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
			<b>Умения:</b>
У 1.2.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения		
	<b>Знания:</b>		
З 1.2.01	требования к качеству,		

			условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
		З 1.2.02	способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	<b>ПК 1.3</b> <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 1.3.01	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Н 1.3.02	ведения расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения
			<b>Знания:</b>
		З 1.2.01	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
		З 1.2.02	способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.01	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
	<b>ПК 1.4</b> <i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 1.3.01	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
		Н 1.3.02	ведения расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 1.2.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения

			<b>Знания:</b>
		З 1.2.01	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
		З 1.2.02	способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.01	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
<i>ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	<i>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</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 2.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
			<b>Умения:</b>
		У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 2.1.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ и приправ;
			<b>Знания:</b>
		З 2.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними	
	<i>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

	<i>разнообразного ассортимента</i>		приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
		<b>Навыки:</b>	
	<i>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</i>	Н 2.3.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в

			том числе региональных;
		Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.05	<i>приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</i>
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</i>
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		3 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</i>
		3 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
	<b>ПК 2.4</b> <i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи

			супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	<b>ПК 2.5</b> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

			условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
	<b>ПК 2.6</b> <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление,</i>

			<i>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			<b>Навыки:</b>
		Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	<i>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>		

		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			<b>Навыки:</b>
	ПК 2.8 <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</i>	Н 2.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 2.3.06	<i>приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</i>

		У 2.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.02	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.3.02	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Русской кухни</i>
			<b>Навыки:</b>
		Н 3.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			<b>Умения:</b>
		У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать
<i>ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	<i>ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</i>		

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

			с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			<b>Навыки:</b>
	<i>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 3.3.01	<i>приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 3.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично

			упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Навыки:</b>
	<i>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 3.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы

			приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			<b>Навыки:</b>
	<i>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 3.3.01	<i>приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 3.2.01	выбирать, применять,

			комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Навыки:</b>
	<i>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</i>	Н 3.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании

			(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 3.3.01	<i>приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 3.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</i>
			<b>Навыки:</b>
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка	ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Н 4.1.01	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к

<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами</p>	<p>в с и</p>	<p>работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	
			<p><b>Умения:</b></p>	
			<p>У 4.1.01</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>
			<p>У 4.1.02</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>
			<p><b>Знания:</b></p>	
			<p>З 4.1.01</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
	<p>З 4.1.02</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>		
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Н 4.2.01</p>	<p><b>Навыки:</b></p>	
			<p>Н 4.2.01</p>	<p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
			<p>Н 4.2.02</p>	<p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>
			<p>Н 4.2.03</p>	<p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
			<p>Н 4.2.04</p>	<p>ведении расчетов с потребителями</p>

		Н 4.2.05	<i>приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 4.2.01	выбирать, комбинировать, применять, способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.03	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
		З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
		З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.2.04	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
	<i>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких

			блюдов, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями
		Н 4.2.05	<i>приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 4.2.01	выбирать, комбинировать, применять, способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.03	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
		З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
		З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		З 4.2.04	<i>последовательность</i>

			<i>выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</i>
	<i>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 4.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в		

			том числе региональных
	<i>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 4.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 4.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
			<b>Знания:</b>
		З 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	
	З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
<i>ВД 5 Приготовление, оформление и</i>	<i>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,</i>		<b>Навыки:</b>
		Н 5.1.01	подготовке, уборке рабочего

<p>подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	
			<p><b>Умения:</b></p>	
		У 5.1.01	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>	
		У 5.1.02	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	
			<p><b>Знания:</b></p>	
		З 5.1.01	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	
			<p><b>Навыки:</b></p>	
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	<p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p>
			Н 5.2.02	<p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p>
			Н 5.2.03	<p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p><b>Умения:</b></p>		
	У 5.2.01	<p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,</p>		

			выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
			<b>Знания:</b>
		З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
			<b>Навыки:</b>
		Н 5.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.01	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.3.02	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
		Н 5.3.03	ведении расчетов с потребителями
		Н 5.3.04	<i>приготовление хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>
			<b>Умения:</b>
		У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,
	<i>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i>		

			выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
		У 5.3.01	<i>осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>
			<b>Знания:</b>
		З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
		З 5.3.01	<i>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий Осетинской кухни</i>
			<b>Навыки:</b>
	<i>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	Н 5.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.01	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.3.02	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
		Н 5.3.03	ведении расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей,

			начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
			<b>Знания:</b>
		З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
			<b>Навыки:</b>
	<i>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>	Н 5.2.01	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.01	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.3.02	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
		Н 5.3.03	ведении расчетов с потребителями
			<b>Умения:</b>
		У 5.2.01	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к

			безопасности
			<b>Знания:</b>
		З 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ВД 6. Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания	ПК 6.1 Подготавливать к использованию средства цифровых технологий		<b>Навыки:</b>
		Н 6.1.01.	работы с компьютерной техникой;
			<b>Умения:</b>
		У 6.1.01	- подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, специальные технические средства
			<b>Знания:</b>
		З 6.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности при работе с компьютерной техникой
	ПК 6.2 Осуществлять работу в основных специализированных программах и приложениях		<b>Навыки:</b>
		Н 6.1.02	установки специального программного обеспечения
		Н 6.2.03	использования функциональных возможностей специализированного ПО
			<b>Умения:</b>
		У 6.2.01	- работать в основных программах автоматизации, мобильных приложениях
		У 6.2.02	- создавать, загружать и использовать автоматизированные справочники, документы, отчеты
		У 6.2.03	- вести учетные операции в программе «1С:Общепит»
		У 6.2.04	- правильно составлять первичные документы в программе «1С:Общепит»
		У 6.2.05	- формировать товарные и бухгалтерские отчеты в программе
			<b>Знания:</b>

		3 6.2.01	основные программы автоматизации и их назначение для индустрии питания и гостеприимства
--	--	----------	---

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам						Объем ОП	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3			
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия			Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6		
																		16 2/3 нед	19 1/6 (3) нед	16 2/3 нед	9 (14) нед	14 2/3 (2) нед	2 (12) нед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	25	26	Объем ОП	Объем ОП	Объем ОП	Объем ОП	Объем ОП	Объем ОП	Обяз. часть	Вар. часть
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	168	169
ОУД	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	4	2	11			2		1476	32	62	1358	602	688	68	24	32	416	388	392	208	72			
ОД	Общие учебные дисциплины	4	2	10			2		1408		58	1326	590	688	48	24		416	388	360	172	72			
ОД.01	Русский язык	2							72		4	62	34	28				34	38						
ОД.02	Литература			4					108		4	104	56	48						62	46				
ОД.03	Иностранный язык *			4			2		144		4	140	8	132				34	40	38	32				
ОД.04	Математика	4		2					196		12	178	110	68				32	50	80	34				
ОД.05	Информатика *			3			2		144		4	140	26	114				52	56	36					
ОД.06	История	3		2					136		8	122	86	36				34	42	60					
ОД.07	Обществознание			5					72		4	68	38	30								72			
ОД.08	География			1					72		2	70	42	28				72							
ОД.09	Физика			4					108		4	104	60	30	14					66	42				
ОД.10	Химия *	2							144		4	134	58	46	30	6									
ОД.11	Биология			1					72		4	68	42	22	4			72	144						
ОД.12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		24						72		2	70	8	62				18	18	18	18				
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности			1					68		2	66	22	44				68							
ПД	Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией			1					68	32	4	32	12		20		32			32	36				
ПД.14	Основы проектной деятельности			4					68	32	4	32	12		20		32			32	36				
																								77,62%	22,38%
ПП	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	21	13	7			1		2592	52	56	1260	662	552	46	108		196	440	220	656	540	540	2012	580
ОП	Общепрофессиональный цикл	4	2	7					568	26	26	492	238	254		24		196	80	36	54	162	40	288	280
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					36	2	2	32	20	12					36					36	
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров			1					36	2	2	32	18	14				36						36	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1							74	2	2	64	36	28		6		74						36	38
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6							58	2	2	48	28	20		6					34	24	30	28	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	1							50	2	2	40	24	16		6		50						30	20
ОП.06	Охрана труда	2							44	2	2	34	22	12		6			44					30	14
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6					36	2	2	32	10	22							24	12	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4					54	2	2	50	14	36							54			18	36
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		6						36	2	2	32	2	30								32	4	36	
ОП.10	Рисование и лепка			1					36	2	2	32	14	18				36							36
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда			5					36	2	2	32	18	14							36				36
ОП.12	Деловая культура и антикоррупционное поведение			5					36	2	2	32	14	18							36				36
ОП.14	Финансовая грамотность		3						36	2	2	32	18	14						36					36
ПЦ	Профессиональный цикл	17	11				1		2024	26	30	768	424	298	46	84		360	184	602	378	500	1724	300	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2						182	4	4	90	56	34		12			140		42			182	

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2						32	2	2	28	16	12					32			32		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2						72	2	2	62	40	22		6			72			72		
УП.01.01	Учебная практика		2			РП		час	36			36	нед		1			час	час	час	час	час	36
ПП.01.01	Производственная практика		4			РП		час	36			36	нед		1			час	час	час	час	час	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4						6						6							6		
	Всего часов по МДК							104													6		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2					586	6	6	166	96	70		12				184	402		562	24
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3						32	2	2	28	16	12						32			32	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3						152	4	4	138	80	58		6				152			128	24
УП.02.01	Учебная практика		4			РП		час	144			144	нед		4			час	час	час	час	час	144
ПП.02.01	Производственная практика		4			РП		час	252			252	нед		7			час	час	час	час	час	252
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4						6						6						6		6	
	Всего часов по МДК							184												6		6	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2					298	4	4	134	74	60		12				220		78	278	20
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2						32	2	2	28	16	12						32			32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2						116	2	2	106	58	48		6				116			96	20
УП.03.01	Учебная практика		2			РП		час	72			72	нед		2			час	час	час	час	час	72
ПП.03.01	Производственная практика		4			РП		час	72			72	нед		2			час	час	час	час	час	72
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4						6						6						6		6	
	Всего часов по МДК							148												6		6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2			1		266	4	6	94	54	40		18				80	108	78	246	20
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4						32	2	2	22	12	10		6				32			32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5				4		84	2	4	72	42	30		6				48	36		64	20
УП.04.01	Учебная практика		5			РП		час	72			72	нед		2			час	час	час	час	час	72
ПП.04.01	Производственная практика		6			РП		час	72			72	нед		2			час	час	час	час	час	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6						6						6						6		6	
	Всего часов по МДК							116												6		6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	3	2					556	4	6	204	110	94		18				200	356	456	100	



*Комплексные формы промежуточной аттестации*

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[2]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[3]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Зач	Комплексный зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	38	Требования Профессионального стандарта по профессии Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года. Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
2	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	28	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
3	ОП.05 Основы калькуляции и учета	20	Запросы регионального рынка труда (Решение

			совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
4	ОП.06 Охрана труда	14	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
5	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
6	ОП.10 Рисование и лепка	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
7	ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
8	ОП.12 Деловая культура и антикоррупционное поведение	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
9	ОП.13 Финансовая грамотность	36	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
10	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
11	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
12	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	20	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой

	напитков разнообразного ассортимента		комиссии с представителем работодателя)
13	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	100	Требования профессионального стандарта по профессии Кондитер утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года. В соответствии с требованиями по компетенции «Выпечка осетинских пирогов». Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя.
14	ПМ.06 Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания	136	Запросы регионального рынка труда (Решение совместного заседания профильной цикловой комиссии с представителем работодателя)
<b>Итого</b>		<b>580</b>	

## 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи,	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			Кухня организации питания	Заведующий столовой; Шеф-повар

<p>кролика перед обработкой.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>фрикадельки и др.).</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	охлажденном и замороженном виде.						
2.	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				Заведующий столовой; Шеф- повар

<p>особенностей заказа.</p> <p>Приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента детского питания</p> <p>Приготовления горячих блюд и закусок Русской кухни</p> <p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>					
3.	<p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и</p>	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			<p>Кухня организации питания</p> <p>Заведующий столовой; Шеф-повар</p>

	<p>простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4.Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни</p> <p>5.Использование различных технологий приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>6.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы национальной кухни, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>7.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>						
4.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и			Кухня организации	Заведующий столовой;

<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>			<p>питания</p>	<p>Шеф- повар</p>
--	---	--	--	----------------	-------------------

<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>22.Приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Татарской, Белорусской кухни</p>						
5.	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с</p>	ПМ.05	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			Кухня организации питания	Заведующий столовой; Шеф- повар

<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий осетинской кухни, мучных кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, изделий осетинской кухни с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирогов осетинской кухни, изделий из шоколада и карамели, перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов в том числе из шоколада и карамели.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирогов осетинской кухни, изделий из шоколада и карамели и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Приготовление осетинских пирогов разнообразного ассортимента, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени пирогов.</p> <p>22. Технологии приготовления шоколадной и карамельной продукции, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении шоколадной и карамельной продукции, условиям их</p>						
--	--	--	--	--	--	--

	хранения, принципы и приемы презентации шоколадной и карамельной продукции потребителям						
б.	<p>1. Изучение перечня ПО предприятия общественного питания, охват возможностей автоматизации</p> <p>2. Применение специализированного программного обеспечения для автоматизации процессов в общественном питании</p> <p>3. Печать необходимого набора унифицированных форм: «ОП-1» - Калькуляционная карточка, «ОП-2» - План-Меню, «ОП-3» - Требование в кладовую, «ОП-4» - Накладная на отпуск товара, «ОП-5» - Закупочный акт, «ОП-6» - Дневной заборный лист, «ОП-10» - Акт о реализации и отпуске изделий кухни, «ОП-12» - Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет, «ОП-14» - Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне, «ОП-16» - Ведомость учета остатков продуктов, «ОП-17» - Контрольный расчет расхода продуктов, «ОП-23» - Акт разделки мясо-сырья на полуфабрикаты, «ИНВ-3» - Инвентаризационная опись, «ИНВ-19» - Сличительная ведомость, «Торг-13» - Накладная на внутреннее перемещение, «Торг-16» - Акт о списании товаров, «Торг-29» - Товарный отчет.</p>	ПМ.06	Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания			Кухня организации питания	Заведующий столовой; Шеф- повар



## **5.4. Рабочая программа воспитания**

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

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

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

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

#### **Перечень специальных помещений**

##### **Кабинеты:**

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

##### **Лаборатории:**

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

## Спортивный комплекс

### Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

##### Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол преподавателя	Стандартное
2	Стул компьютерный	Стандартное
3	Стол ученические	Стандартное
4	Стулья ученические	Стандартное
5	Доска меловая	Магнитная
6	Стеллаж книжный	Передвижной
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2	УФ-лампа	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер с пакетом лицензионного и свободно распространённого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - архиватор - браузер	
2	Проектор	
3	Принтер, сканер (МФУ)	
4	Аудио колонки	
5	Экран	

##### Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	Стол преподавателя	
2	Стул компьютерный	
3	Столы ученические	
4	Стулья ученические	
5	Доска меловая (магнитная)	
6	Стеллаж книжный	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2	УФ-лампа	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер с пакетом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - архиватор - браузер	
2	Проектор	
3	Принтер, сканер (МФУ)	
4	Аудио колонки	
5	Экран	
6	Наушники с микрофоном	
7	Видеокамера на штативе	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
	Комплект учебно-наглядных пособий.	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол преподавателя	
2	Стул компьютерный	
3	Столы ученические	
4	Стулья ученические	
5	Доска меловая (магнитная) маркерная	
6	Стеллаж книжный	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2	УФ-лампа	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер с пакетом лицензионного и свободно распространённого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - архиватор - браузер	
2	Проектор	
3	Принтер, сканер (МФУ)	
4	Аудио колонки	
5	Экран	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	
2	Комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда и техника безопасности»	
3	Комплекты индивидуальных средств защиты	
4	Медицинская аптечка	
5	Тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде	
6	Имитаторы ранений и поражений	
7	Образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности)	
8	Учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности	
9	Образцы средств первой медицинской помощи:	

	индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые	
10	Образцы средств пожаротушения (СП)	
11	Макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи	
12	Макет автомата Калашникова	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол преподавателя	
2	Стул компьютерный	
3	Столы ученические	
4	Стулья ученические	
5	Доска меловая (магнитная)	
6	Стеллаж книжный	
7	Стол обеденный "Лидер"	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2	УФ-лампа	
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер с пакетом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - архиватор - браузер	
2	Проектор	
3	Принтер, сканер (МФУ)	
4	Аудио колонки	
5	Экран	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	комплект учебно-наглядных пособий.	
2	раздаточный дидактический материал;	
3	плакаты,	

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Читальный зал, библиотека»

	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1.	Стол-кафедра библиотекаря с ящиками для хранения	
2.	Шкаф для формуляров	
3.	Стеллаж библиотечный для журналов	
4.	Стеллажи библиотечные двухсторонние на металлокаркасе	
5.	Шкаф картотечный	
6.	Шкаф с полками для журналов и пособий	
7.	Стеллаж выставочный	
8.	Столы для читального зала	
9.	Стулья офисные без подлокотников	
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	<p>Ноутбуки с пакетом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- операционная система</li> <li>- антивирусное ПО</li> <li>- офисный пакет</li> <li>- графический редактор</li> <li>- система автоматизированного проектирования Компас 3D</li> <li>- архиватор</li> <li>- браузер</li> <li>- контент фильтр</li> </ul>	
2	МФУ лазерное цветное	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
	УФ-лампа	

Кабинет «Актный зал»

	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1.	зрительские кресла	
2.	Трибуна	
3.	экран большого размера	
4.	стойки под микрофоны	
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
5.	Ноутбуки с пакетом лицензионного и свободно распространённого программного обеспечения: - операционная система - антивирусное ПО - офисный пакет - графический редактор - архиватор - браузер - контент фильтр	
6.	Проектор	
7.	Микшерский пульт	
8.	Микрофоны	
9.	Музыкальное оборудование	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2.	УФ-лампа	
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Жалюзи (шторы с затенением)	
2.	Система обеспечения микроклимата	

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол преподавателя	
2.	Столы ученические	
3.	Стулья ученические	
4.	Стол обеденный	СПН-400*500*800
5.	Стол обеденный "Лидер"	
6.	Стол производственный	СПР6 1000*600*860 "Base"
7.	Полка цел нерж	СПН-400*500*800
8.	Доска меловая (магнитная)	
9.	Пароконвектомат;	ПКА 6-1/3П
10.	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	
11.	Микроволновая печь;	SUPRA MWS 2107 TW
12.	Расстоечный шкаф;	

13.	Электроплита	ЭПК-47ЖШ 4-х кон. со ст. дух. шкафом
14.	Шкаф холодильный;	Бирюса 133L
15.	Шкаф морозильный;	
16.	Шкаф шоковой заморозки;	
17.	Стол производственный с моечной ванной;	
18.	Плита электрическая;	ПН-44-ПАР 2
19.	Плита индукционная	JDL-C30A1 VIATO
<p style="text-align: center;"><i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии оборудование с другими техническими характеристиками, другое оборудование, используемое в данном кабинете</i></p>		<p style="text-align: center;"><i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i></p>
1.	Рециркулятор воздуха бактерицидный	
2.	УФ-лампа	
3.	Тестораскаточная машина;	
4.	Планетарный миксер	
5.	Машина посудомоечная;	
6.	Стеллаж передвижной;	
7.	Стеллаж	СтПЛ 1200*400*1600 4 полки нерж 0.8 мм сто
8.	Стеллаж	СтПЛп 925*300*1600 стойки оцинк
9.	Водонагреватель	ЭВПЗ-15
10.	Водонагреватель	ЭВН Elsotherm 100 круглый (H100T)
11.	Моечная ванна двухсекционная	ВМ-500/2 "Light" РК ДВОЙНАЯ
12.	Ванна моечная	ВМ-500 "Light" РК
13.	Ванна моечная	ВММ-800
14.	Полка ПКД-1 для сушки досок	300*400*300
15.	Пароконвектомат;	ПКА 6-1/3П
16.	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	
17.	Микроволновая печь;	SUPRA MWS 2107 TW
18.	Расстоечный шкаф;	
19.	Фритюрница;	FT4 Fimar
20.	Электрогриль (жарочная поверхность);	GH 811
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Весы настольные электронные;	ВЭТ-3-1С до 3 кг, d=0.2г
2.	Мясорубка;	ТМ-32 М, 220В
3.	Овощерезка или процессор кухонный;	
4.	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);	
5.	Кофемолка;	

6.	Кухонный комбайн	Supra FPS 7715
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
1.	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	
2.	Слайсер;	HBS-220 Gastrorag
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Льдогенератор;	
2.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	TM-788
3.	Миксер для коктейлей;	HLB-7 GASTROTOP
4.	Машина для вакуумной упаковки;	
5.	Кофемашина с капучинатором;	
6.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	
7.	Газовая горелка (для карамелизации);	
8.	Набор инструментов для карвинга;	
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
1.	Овоскоп;	
2.	Нитраттестер;	
3.	Медицинская аптечка	
4.	Зонт	ЗВН-03 1200*1000*400
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Подставка под пароконвектомат	ПК-6-13
2.	Блинный аппарат Масленица	БА-1/2,5
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

#### **Требования к оснащению баз практик**

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;

Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих

программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

6.2.3. Перечень и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	1С:Предприятие 8.3	Сетевая версия с конфигурациями: 1С:Бухгалтерия-автоматизация бухучёта	15

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой *профессии*.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

6.3.5. Практическая подготовка организована в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций

на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

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

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие Студенческий совет, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

#### **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей

по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

7.2. Выпускники, освоившие программы *подготовки квалифицированных рабочих, служащих*, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением *квалификации квалифицированного рабочего, служащего*: **повар ↔ кондитер**.

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

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