

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

Рассмотрено и согласовано
Педагогическим Советом
Протокол № 1 от «29» августа 2024 г.
Родительским советом
Протокол № 1 от «28» августа 2024 г.
Студенческим советом
Протокол № 1 от «28» августа 2024

СОГЛАСОВАНО
ИП Ярославцева В.Г. кафе «Огонек»
Руководитель В.Г. Ярославцева
«29» «августа» 2024 г.

ООО «Колхоз»
Руководитель Е.А. Курносова
«29» «августа» 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «ТМПТ»

А.А. Хлыпало

«29» «августа» 2024 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Форма обучения: очная.

Нормативный срок обучения: 3 года 10
месяцев на базе основного общего
образования.

Квалификации: повар, кондитер

п. Тарасовский
2024 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	
4.2. Профессиональные компетенции	
4.3. Личностные результаты	
Раздел 5. Структура образовательной программы	39
5.1. Учебный план	
5.2. Календарный учебный график	
5.3. Рабочая программа воспитания	
5.4. Календарный план воспитательной работы	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	56
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.	
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.	
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	61

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приложение 1. Программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Рабочая программа воспитания
- Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Раздел 1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОП СПО ППКРС), реализуемая государственным бюджетным профессиональным учреждением Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум» (далее ГБПОУ РО «ТМПТ») по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой комплект нормативно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса.

Целью разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих является обеспечение условий реализации ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основными задачами ОПОП СПО ППКРС ГБПОУ РО «ТМПТ» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются:

- обеспечение компетентностного подхода к подготовке рабочих кадров, как основы реализации ФГОС;
- создание условий для обеспечения качественной подготовки конкурентоспособных рабочих, востребованных на рынке труда;
- организация совместной работы с работодателями в ключевых модернизации образовательного процесса;
- формирование социокультурной среды, создание условий необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- развитие воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, календарный учебный график, программу воспитания, календарный план воспитательной работы, иные оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС.

ППКРС пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся в соответствии с нормативно-правовыми документами, изменяющимися условиями рынка труда и запросов работодателей.

1.2. Нормативные основания для разработки ППКРС:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.04.2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты», зарегистрированный Министерством юстиции 08.05.2015 № 37216;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», зарегистрированный в Минюсте России 11.09.2020 № 59778;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 - 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259;
- Уточнения рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО, письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 года;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО (Приложение к Письму Департамента государственной политики в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 18 декабря 2009 г. № 03-2672);
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 18 декабря 2009 г. № 03-2672);

- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022);
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях НПО (СанПиН 2.4.3.1186-03), изменений в СанПиН 2.4.3. 1186-03 (СанПиН 2.4.3. 2554-09);
- Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста (СанПиН 2.4.6 2553-09);
- Устав ГБПОУ РО «ТМПТ»;
- локальные акты ГБПОУ РО «ТМПТ».

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

- повар 3-го разряда;
- кондитер 3-го разряда;

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника; - ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименования основных видов деятельности	Наименования профессиональных модулей	Квалификации
		осваивается

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар 3 разряда
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Кондитер 3 разряда

Повар 3-го разряда *должен знать*: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Характеристика работ повара 3-го разряда:

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Кондитер 3 разряда *должен знать*: сорта муки и ее свойства (качество образующей клейковины); рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.

Характеристика работ кондитера 3-го разряда:

Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других

штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штаповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для об-	Практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	работки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи
		Знания: - требований к качеству, условий и сроков хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - требований к качеству, условий и сроков хранения, методов обработки сырья
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практический опыт: - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
		Умения: - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

		- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов - <i>рецептур и современных технологий приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> - <i>норм расхода сырья, используемых при производстве полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями Умения: -выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов - <i>рецептур и современных технологий приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> - <i>норм расхода сырья, используемых при производстве</i>

		<i>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
	<i>ДПК 1.5. Изменять ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса</i>	Практический опыт: - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
		Умения: -выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
		Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов - рецептур и современных технологий приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - норм расхода сырья, используемых при производстве полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	<i>ДПК 1.6. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	Практический опыт: - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
		Умения: -выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,

		подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
		Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при приготовлении полуфабрикатов - <i>рецептур и современных технологий приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> - <i>норм расхода сырья, используемых при производстве полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления бульонов, отваров упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - оценки качества, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции Умения: - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного

		сырья, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления бульонов, отваров; - оценивать качество, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
		Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Знания: - ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи соусов, разнообразного ас-

	горячих соусов разнообразного ассортимента	ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями. Умения - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - <i>рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

		ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок <i>- рецептур и современных технологий приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		- рецептур и современных технологий приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к

	дичи и кролика разнообразного ас- сортимента	безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемо-сти продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приго-товления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплекто-вать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с уче-том требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, усло-вий и сроков хранения, методов приготовления, вари-антов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохра-нения пищевой ценности продуктов при приготовле-нии; - правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб-разного ассортимента.
	<i>ДПК 2.9.Изменять ассортимент горя- чих блюд, кулинар- ных изделий, заку- сок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса</i>	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформ-ления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемо-сти продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приго-товления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, усло-вий и сроков хранения, методов приготовления, вари-

		антов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
	<i>ДПК</i> 2.10. Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
	<i>ДПК 2.11. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих

		блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептуру и современные технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
		Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов
		Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

		Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <i>рецептуру и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
	ПК 3.4. Осуществлять приготовле-	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов,

	ние, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептуру и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
	ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемо-

		сти продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <i>- рецептуру и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
		Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, ва-

		рианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептуру и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
	<i>ДПК 3.7. Изменять ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса</i>	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептуру и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>

	<i>ДПК 3.8. Осуществлять приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</i>	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями. Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - рецептуру и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
	<i>ДПК 3.9. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.

	<i>разного ассортимента</i>	Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептуру и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i>
ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК. 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
		Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных сладких блюд, де-

	готовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	сертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, рецептур, методов приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правил и способов сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептур и современных технологий приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>
	ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приго-

		товления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правил и способов сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептур и современных технологий приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>
	ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

		- правил и способов сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептур и современных технологий приготовления холодных, напитков разнообразного ассортимента</i>
	ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правил и способов сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептур и современных технологий приготовления горячих, напитков разнообразного ассортимента</i>
	ДПК. 4.6. Изменять ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в зависимости от изменения спроса	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Умения: - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

		разного ассортимента, в том числе региональных; Знания: - ассортимента, рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - <i>рецептур и современных технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
	<i>ДПК. 4.7. Осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</i>	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: - ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения, рецептур, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - <i>рецептур и современных технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>

	<i>ДПК. 4.8. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов
		Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Знания: - ассортимента, требований к качеству, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - рецептур и современных технологий приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
	ПК. 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отде-	Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начи-

	лочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	нок,отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов Знания: - методов подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; - правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК. 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения хлебобулочных изделий; - методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; - правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

		- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК. 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий; - методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК. 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упа-

		ковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.
	<i>ДПК. 5.6. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.</i>	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий;

		Знания: - методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.
	ДПК. 5.7. Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности Знания: - рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.
	ДПК. 5.8. Изготовление и оформление кондитерской и	Практический опыт: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

	<i>шоколадной про- дукции националь- ных кухонь</i>	- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
		Умения: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
		Знания: - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении - рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации Программы воспитания
Портрет выпускника техникума	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном само-	ЛР 2

управлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные Ростовской областью	
Осознающий себя как член общества на глобальном, региональном и локальном уровнях (житель планеты, гражданин РФ, житель региона); имеющий представление о своем крае как субъекте Российской Федерации, его месте и роли в жизни страны;	ЛР 13
Принимающий (понимающий) цели и задачи экономического развития донского края, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области.	ЛР 14

Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов проживающих на территории Ростовской области.	ЛР 15
Проявляющий эмоционально - ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию	ЛР 16
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.	ЛР 17
Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности.	ЛР 18
Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные техникумом	
Осуществляющий поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использующий информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 19
Нацеленный на повышение производительности труда.	ЛР 20
Ориентирующийся на повышение конкурентоспособности на рынке труда молодых специалистов.	ЛР 21
Организовывающий собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	ЛР 22
Непримиримый к проявлениям коррупционных действий.	ЛР 23

Раздел 5. Структура образовательной программы**5.1. Учебный план**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	1	-	1	-	11	52
II курс	35	4	-	2	-	11	52
III курс	21	9	9	2	-	11	52
IV курс	7	9	22	1	2	2	43
Всего	102	23	31	6	2	35	199

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)							
				Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Всего занятий	В т. ч.			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
			Лекций, уроков, семинаров			Лаб. и практик	сем. 17 нед	сем. 22 нед	сем. 15 нед	сем. 20 нед	сем. 4 нед	сем. 17 нед	сем. 3 нед	сем. 4 нед		
		ДЗ	Э						612	792	540	720	144	612	108	144
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	12	5	2052	0	2052	1541	511	476	537	370	669	0	0	0	0
	Общие дисциплины	5	2													
Базовые				1098	0	1098	780	318	321	272	235	270				
ОУД.01	Русский язык		Э4	114	0	114	81	33	28	28	30	28				
ОУД.02	Литература	ДЗ4		171	0	171	171		40	16	57	58				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ4		171	0	171	153	18	51	40	24	56				
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия		Э4	228	0	228	178	50	64	48	58	58				
ОУД.05	История	ДЗ4		171	0	171	129	42	51	38	24	58				
ОУД.06	Физическая культура	З 1,2,3 ДЗ4		171	0	171	9	162	51	66	42	12				
ОУД.07	ОБЗР	ДЗ2		72	0	72	59	13	36	36						
Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		5	3	809	0	809	644	165	155	265	135	254				
ОУД.08	Информатика	ДЗ2		108	0	108	48	60	34	74						
ОУД.09	Физика	ДЗ2		108	0	108	97	11	70	38						
ОУД.10	Химия		Э4	171	0	171	142	29	20	10	53	88				
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ4		171	0	171	136	35	31	36	46	58				
ОУД.12	Биология		Э2	72	0	72	58	14		72						
ОУД.13	География		Э4	72	0	72	60	12			36	36				
ОУД.14	Экология	ДЗ4		72	0	72	68	4				72				
ОУД.15	Астрономия	ДЗ2		35	0	35	35			35						
Дополнительные дисциплины		2	-	145	0	145	117	28	0	0	0	145	0	0	0	0

ОУД.16	Технология	Д34		88	0	88	75	13				88				
ОУД.17	Основы предпринима- тельств	Д34		57	0	57	42	15				57				
Профессиональная подготовка		22+ 1К	7	3789	225	3564	894	689								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	4	1120	171	950	876	374	136	223	84	0	33	390	60	24
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, са- нитарии и гигиены	Д32		82	14	68	50	18	48	20						
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных това- ров	Д32		82	14	68	36	32	53	15						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего ме- ста		Э2	115	20	95	51	44	35	60						
ОПД.04	Экономические и право- вые основы профессио- нальной деятельности	Д36		96	16	80	60	20						80		
ОПД.05	Основы калькуляции и учета		Э6	67	11	56	30	26					33	23		
ОПД.06	Охрана труда	Д32		44	8	36	24	12		36						
ОПД.07	Иностранный язык в про- фессиональной деятельно- сти	Д37		87	12	75	75							41	34	
ОПД.08	Безопасность жизнедея- тельности	Д33		40	4	36	18	18			36					
ОПД.09	Организация обслужива- ния		Э3	76	12	64	28	36		32	32					
ОПД.10	Психология и этика про- фессиональной деятельно- сти	Д33		44	8	36	26	10		20	16					
ОПД.11	Контроль качества приго- товления кулинарной про- дукции		Э6	119	20	99	45	54						99		
ОПД.12	Информационные техно- логии в профессиональной деятельности	Д36		57	10	47	21	26						47		
ОПД.13	Основы финансовой гра- мотности	Д32		50	10	40	30	10		40						

ОПД.14	Основы детского и диетического питания	Д36		106	6	100	52	48						100		
ОПД.15	Кондитерские изделия пониженной калорийности	Д38		56	6	50	30	20							26	24
П.00	Профессиональный цикл	11+1К	3	2668	54	2614	339	331	0	32	86	51	111	222	48	120
ПМ.00	Профессиональные модули	10+1К	3	2628	54	2574	337	293	0	32	86	21	103	220	48	120
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)		272	10	262	46	36	0	32	86	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д33 (комплексный)		36	4	32	16	16		16	16					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			56	6	50	30	20		16	34					
УП.01	Учебная практика	Д33		108		108				36	72					
ПП.01	Производственная практика			72		72							72			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)		604	12	592	86	74	0	0	0	57	103	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д35		36	4	32	16	16				16	16			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и		Э5	136	8	128	70	58				41	87			

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок															
УП.02	Учебная практика	Д35		180		180						72	108			
ПП.02	Производственная практика			252		252							252			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)		334	10	324	60	48	0	0	0	0	0	108	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Д36		36	4	32	20	12						32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э6	82	6	76	40	36						76		
УП.03	Учебная практика	Д36		108		108								108		
ПП.03	Производственная практика			108		108									108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (кв)		590	10	580	55	57	0	0	0	0	0	112	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д36		36	4	32	20	12						32		
МДК.	Процессы	Д36		86	6	80	35	45						80		

04.02	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков															
УП.04	Учебная практика	Д36		108		108								108		
ПП.04	Производственная практика			360		360									360	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)		828	12	816	90	78	0	0	0	0	0	0	48	120
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д38		52	4	48	30	18							24	24
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э8	128	8	120	60	60							24	96
УП.05	Учебная практика	Д38		324		324									36	288
ПП.05	Производственная практика			324		324										324
ФК.00	Физическая культура	З 4,5 Д36		40		40	2	38				30	8	2		
	Основы безопасности жизнедеятельности (сборы)															
Всего				5841	225	5616										
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.														
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена						ВСЕ-ГО	3672	Дисциплин и МДК	612	792	504	756	144	612	108	144
							828	УП	0	36	72	72	108	216	36	288

		1116	ПП	0	0	0	0	324	0	468	324
		12	экзамен- нов	0	2	1	4	1	3	0	1
		35	дифф. зачетов	0	8	4 (2+ 1К +УП)	8 (7+ ФК)	2 (1+УП)	9 (6+2 УП + ФК)	1	3 (2 + УП)
		5	зачетов	1	1	1	1	1	0	0	0
			ДФК								

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2952 часа (для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)).

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены, консультации для обучающихся на базе основного общего образования по очной форме обучения проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов - 5 дней (40 часов).

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

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 54 недели (1944 часа), из них: 23 недели - учебной и 31 - производственной практики, **63,4 %** от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (1 неделя во 2 семестре, 2 недели в третьем семестре);

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 5 недель (2 недели в 4 семестре, 3

недели в 5 семестре);

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 3 недели (3 недели в 6 семестре);

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (3 недели в 6 семестре);

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 9 недель (1 неделя в 7 семестре и 8 недель в 8 семестре).

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 2 недели (2 недели в 5 семестре);

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 7 недель (7 недель в 5 семестре);

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 3 недель (3 недели в 7 семестре);

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 10 недель (10 недель в 7 семестре);

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 9 недель (9 недель в 8 семестре).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При реализации ППКРС по профессии предусмотрено деление групп на подгруппы при проведении лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам: ОУД.03 Иностранный язык и учебной практике по всем профессиональным модулям.

Общеобразовательный цикл

В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-3 курсах, с 1 по 6 семестр.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом **естественнонаучного** профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом:

- на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла **1098 часов;**

- на изучение дисциплин по выбору из обязательных предметных областей общеобразовательного цикла - **809 часов;**

- на изучение дополнительных учебных дисциплин - **145 часов.**

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образо-

вательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой из выбранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Формой контроля по выполнению индивидуального проекта является промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

Формирование вариативной части ППКРС

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы. По результатам исследований потребностей работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Объем образовательной программы составляет 5904 академических часов, 164 недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 4602 академических часов, 127,8 недель; 77,9 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена составляет 1302 академических часов, 36,2 недели; **22,1 %**.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно. На вариативную часть предусмотрено **1302 часа**.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС, использован:

- на введение дисциплин общепрофессионального цикла ОПД.09 Организация обслуживания (64 часа), ОПД.10 Этика и психология профессиональной деятельности (36 часов), ОПД.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции (99) часов, ОПД.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности (47 часов), ОПД.13 Основы финансовой грамотности (40 часов), ОПД.14 Основы детского и диетического питания (100 часов), ОПД.15 Кондитерские изделия пониженной калорийности (50 часов) - **436 часов**;

на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части – **186 часов**

на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла – **680 часов**.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде зачетов, дифференцированных зачётов и экзаменов, экзаменов квалификационных.

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию -216 часов (6 недель), в том числе 72 часа (2 недели) по общеобразовательному циклу, 72 часа (2 недели) по дисциплинам общепрофессионального цикла и 72 часа (2 недели) по профессиональным модулям. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования).

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

При освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер учебным планом предусмотрены следующие виды промежуточной аттестации по дисциплинам, модулям, МДК, разделам, практикам по семестрам:

1 курс

1 семестр:

- **Зачеты:** ОУД.06 Физическая культура.

2 семестр:

- **Зачеты:** ОУД.06 Физическая культура;

- **Дифференцированные зачеты:** ОУД.07 ОБЗР, ОУД.08 Информатика, ОУД.09 Физика, ОУД.15 Астрономия, ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОПД.06 Охрана труда, ОПД.13 Основы финансовой грамотности.

- **Экзамены:** ОУД.12 Биология, ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

2 курс

3 семестр:

- **Зачеты:** ОУД.06 Физическая культура

- **Дифференцированные зачеты:** ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности, ОПД.10 Психология и этика профессиональной деятельности, УП.01 Учебная практика.

- **Комплексный дифференцированный зачет:** МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

- **Экзамены:** ОПД.09 Организация обслуживания.

4 семестр:

- **Зачеты:** ФК.00 Физическая культура

- **Дифференцированные зачеты:** ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.05 История, ОУД.06 Физическая культура, ОУД.11 Обществознание (вкл. экономику и право), ОУД.14 Экология, ОУД.16 Технология, ОУД.17 Основы предпринимательства.

- **Экзамены:** ОУД.01 Русский язык, ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия, ОУД.10 Химия, ОУД.13 География.

3 курс

5 семестр:

- **Зачеты:** ФК.00 Физическая культура

- **Дифференцированные зачеты:** МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, УП.02 Учебная практика.

- **Экзамены:** МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

6 семестр:

- **Зачеты:** -

- **Дифференцированные зачеты:** ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОПД.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОПД.14 Основы детского и диетического питания, МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к

реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, УП.03 Учебная практика, МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, УП.04 Учебная практика, ФК.00 Физическая культура

- **Экзамены:** ОПД.05 Основы калькуляции и учета, ОПД.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

7 семестр:

- **Зачеты:** -

- **Дифференцированные зачеты:** ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

- **Экзамены:** -

8 семестр:

- **Зачеты:** -

- **Дифференцированные зачеты:** МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, УП.05 Учебная практика.

- **Экзамены:** МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональным модулям проводятся экзамены (квалификационные).

5.2. Календарный учебный график

индекс	компоненты программы	сентябрь																								октябрь																								ноябрь																								декабрь																								январь																								февраль																								март																								апрель																								май																								июнь																								ИТОГО																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
		02.09-07.09																								09.09-14.09																								16.09-21.09																								23.09-28.09																								30.09-05.10																								07.10-12.10																								14.10-19.10																								21.10-26.10																								28.10-02.11																								04.11-09.11																								11.11-16.11																								18.11-23.11																								25.11-30.11																								02.12-07.12																								09.12-14.12																								16.12-21.12																								23.12-28.12																								30.12-03.01																								05.01-10.01																								12.01-17.01																								19.01-24.01																								26.01-31.01																								02.02-07.02																								09.02-14.02																								16.02-21.02																								23.02-28.02																								02.03-07.03																								09.03-14.03																								16.03-21.03																								23.03-28.03																								30.03-04.04																								06.04-11.04																								13.04-18.04																								20.04-25.04																								27.04-02.05																								04.05-09.05																								11.05-16.05																								18.05-23.05																								25.05-30.05																								01.06-06.06																								08.06-13.06																								15.06-20.06																								22.06-27.06																								24.06-29.06																								1 семестр												2 семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
недели																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

2 курс

индекс	компоненты программы	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				ИТОГО																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		02.09-07.09	09.09-14.09	16.09-21.09	23.09-28.09	30.09-05.10	07.10-12.10	14.10-19.10	21.10-26.10	28.10-02.11	04.11-09.11	11.11-16.11	18.11-23.11	25.11-30.11	02.12-07.12	09.12-14.12	16.12-21.12	23.12-28.12	30.12-03.01	05.01-10.01	12.01-17.01	19.01-24.01	26.01-31.01	02.02-07.02	09.02-14.02	16.02-21.02	23.02-28.02	02.03-07.03	09.03-14.03	16.03-21.03	23.03-28.03	30.03-04.04	06.04 -11.04	13.04-18.04	20.04-25.04	27.04-02.05	04.05-09.05	11.05-16.05	18.05-23.05	25.05-30.05	01.06-06.06	08.06-13.06	15.06-20.06	22.06-27.06	3 семестр	4 семестр																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
недели		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
ОУД. 01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2		К	К	2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1						30	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ОУД.02	Литература	4	4	4	4	3	4	2	5	2	4	4	2	2	4	5	4		К	К	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2	3	3	2	2	2	3			57	58																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ОУД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	1	1	2	1	2	1	2	2	2	2				К	К	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	3	3	1	2	3			24	56																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	4	3	3	3	5	4		К	К	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			58	58																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
ОУД.05	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1				К	К	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4			24	58																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ОУД.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2	2	1		К	К	3	3	3	1	1	1																					42	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ОУД.10	Химия	4	4	5	4	4	3	2	2	3	2	3	3	3	3	4	4		К	К	5	4	3	4	4	4	4	5	5	4	4	5	2	2	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4			53	88																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	4	4	3	3	2		К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2	2			46	58																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
ОУД.13	География	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1		К	К	1	2	2	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2						36	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ОУД.14	Экология																		К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	1	2	4	3	4	3	3	3	4	4	4			0	72																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ОУД.16	Технология																		К	К	4	4	4	4	3	4	5	5	4	4	5	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4			0	88																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ОУД.17	Основы предпринимательства																		К	К	3	2	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	2	2	2	2	2	2	2	3			0	57																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	3	1	1	3	2	2	2	2	2	3	2	2	5		К	К																											36	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ОПД.09	Организация обслуживания	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4		К	К																											32	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
ОПД.10	Психология и этика профессиональной деятельности		2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		К	К																											16	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			К	К																											16	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	2	2	2	1	1	3	2	3	2	2	2	2	3	2	2		К	К																											34	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
УП.01	Учебная практика					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		К	К																											72	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		К	К	1	1	1	3	2	2	1	1	1	1	1	1															0	16																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		К	К	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2			0	41																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
УП.02	Учебная практика																		К	К												6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			0	72																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ФК.00	Физическая культура																			К								2	2	2	1	1	3	2	3	3	2	2	1	1	2	2					0	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Промежуточная аттестация																	36		К	К											1	1	3	2	3	3	2	2	1	1	2	2			36	36	36																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Всего часов в неделю учебных занятий		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36

3 курс

[illegible]

4 курс

[illegible]

5.3. Рабочая программа воспитания

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

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал.
- Открытый стадион с элементами полосы препятствий.
- Стрелковый тир.

Залы:

- Библиотека.
- Читальный зал с выходом в интернет.
- Актный зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГБПОУ РО «ТМПТ», реализует 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 лабораторий

Учебная кухня ресторана №1

Блендер ручной погружной HAEGER HG-292 3 шт.
 Коптильный пистолет Rammid Aroma Smoking Gun RAS-01 1 шт.
 Микроволновая печь СТ-1584 1 шт.
 Миксер для коктейлей 1 шт.
 Овоскоп ОН-10 на 10 яиц 1 шт.
 Прибор вакуумный для приготовления пищи 1 шт.
 Слайсер СЕНТЕК СТ-1381 - 1 шт.
 Соковыжималка эл. GEMLUX GL-C /160 - 1 шт.
 Стеллаж для кухонной посуды 2 шт.
 Стеллаж для тарелок 1 шт.
 Стол нержавеющей 12 шт.
 Аппарат блинный электрический "Масленница" 2 шт.
 Варочная панель Gorenje 2 шт.
 Весы электронные порционные 4 шт.
 Вытяжка 1 шт.
 Диспенсер тарелок подогреваемый 1 шт.
 Жарочная поверхность AIRHOT GE-550/F 1 шт.
 Кофемашина Philips HD8649/01 1 шт.
 Кухонный процессор с дисками 1 шт.
 Миксер В-5 2 шт.
 Мойка 3-х секционная 1 шт.
 Морозильник Саратов 170 мкш-180 1 шт.
 Печь конвекционная, электрическая ПКУ-435 (с пароувлажнением) 1 шт.
 Плита индукционная 2-х комфорочная КИП-2П - 1 шт.
 Плита электрическая индукционная настольная 1 комфорка 1 шт.
 СОЭКС НИТРАТ-ТЕСТЕР 2 1 шт.
 Стол с охлаждаемой поверхностью 1 шт.
 Упаковщик вакуумный 1 шт.
 Фризер для мягкого мороженого COOLEG IF-1 1 шт.
 Фритюрница электрическая 1 шт.
 Холодильник Indesit ES 16 - 1 шт.
 Электромармит 1 шт.

Учебная кухня ресторана №2

Кресло Офисное CH-297NX/15-21 чёрная сетка	1
Принтер А4 Brother HL 111 0R	1
Стол компьютерный 1100*600*750	1
Стол обеденный 6 местный 1500х600х760	6
Стул ИЗО	1
Табурет	24
Термометр безконтактный	1
Шкаф для одежды полусекционный	1
Экран настенный Lumien Eco Picture 160*160.89	1
Блендер Redmond RHB-2943, шт	1
Видеокарта 2024Mb PCI-Exp GTX730 DDR5, шт	1
Вытяжка "ATESY",	1
Контейнер пластиковый, шт	1

Кронштейн подвисной для проектора, шт	1
Кухонный комбайн Bosch MCM41, шт	1
Мешок силиконовый с насадками, шт	2
Микроволновая печь SUPRA MWS-4331, шт	1
Миска малая, шт	14
Мясорубка Moulinex, шт	1
Память USB 2.0 8Gb Apacer AH-223, шт	1
Стол разделочный Эконом ОК СРО -1200х600 полка решётка, шт	4
Электрический самовар и заварочный чайник KELLI, шт	1
Блинница 250 мм, шт	2
Ванна моечная ВМО 3/340, шт	1
Весы электрические CAS SW-5, шт	1
Вилка кулинарная, шт	1
Доска раздел. дер. 240*340, шт	20
Доска разделочная, шт	2
Дуршлаг нерж. 11702-22 с ручк., шт	2
Дуршлаг нерж. на ножках, шт	1
Кастрюля, шт	1
Кастрюля 1.0 алюм.М/Р, шт	10
Кастрюля 1.5л алюмин., шт	10
Кастрюля 10 л алюмин., шт	2
Кастрюля 2,5 л алюмин., шт	2
Кастрюля 3 л алюмин., шт	2
Кастрюля 6 л алюмин., шт	2
Коврик силиконовый кулин., шт	1
Ковш 1,0 л, шт	1
Ковш 1,2 л алюм., шт	2
Ковш 1,5 л, шт	1
Миска 0,8 л алюмин., шт	1
Миска алюм. д-36, шт	4
Миска нерж. 22 см 1 500 мл, шт	1
Миска нерж. 26 см 3000 мл, шт	1
Миска нерж. 28 см 3500 мл, шт	1
Молоток метал. д/отбивных, шт	1
Набор кастрюль, шт	3
Набор ножей, шт	1
Набор разделочных досок 4шт, шт	1
Нож TRAMON 125, шт	2
Нож столовый, шт	5
Нож универсальный 175 д/р, шт	1
Нож универсальный 200 д/р, шт	4
Плитка индукционная, шт	2
Плитка эл. б/у, шт	1

Сито нерж. сорт., шт	2
Скалка дерев. 2-руч. 400 м., шт	1
Скалка дерев. 2-руч. 500 м., шт	5
Сковорода 220/40 б/ручк., шт	5
Сковорода 280/60 чуг., шт	2
Сковорода 284,6, шт	1
Сотейник 365, шт	1
Стеллаж для тарелок СКТК-4, шт	1
Стеллаж кухонный СКК 910*410*1830, шт	1
Стол разделочный СРО-1200*600, шт	4
Столик проекционный передвижной, шт	1
Ступка с пестиком дер., шт	1
Тёрка 4- угольная, шт	2
Тестомес Gemlux G1-SM600W, шт	1
Форма д/выпеч. , шт	3

Учебный кондитерский цех

Дежа из углеродистой стали к ТММ-140 с тележкой	1
Машина тестомесильная ТММ-140	1
Мукопросеиватель МПМ-800М	1
Печь хлебопекарная ХПЭ -500	1
Шкаф расстоечный ШРЭ-2,1	1

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях ГБПОУ РО «ТМПТ» и обеспечивается необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в профильных организациях. Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд ГБПОУ РО «ТМПТ» укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося. Ввиду наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке. Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

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

ГИА проходит в виде демонстрационного экзамена.

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают демонстрационный экзамен.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Институтом развития профессионального образования.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.