



Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол №1 от 01 сентября  
2022 года

## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

### **Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

(на базе среднего общего образования)

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения: **очная**

**Квалификация выпускника:**

**Повар; Кондитер**

**Срок обучения 1 года 10 месяцев**

**(2022-2023 г.)**

**2022 год**

## Содержание

<b>РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ</b>	<b>ОСНОВНОЙ</b>	<b>5</b>
<b>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>СРЕДНЕГО</b>	
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ</b>	<b>ПРОФЕССИИ</b>	
<b>43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР</b>		
<b>1.1 Общие положения</b>		<b>5</b>
<b>1.2 Нормативные основания для разработки ООП</b>		<b>7</b>
<b>1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП</b>		<b>9</b>
<b>1.4 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.19 Повар, кондитер</b>		<b>11</b>
<b>РАЗДЕЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ</b>	<b>13</b>	
<b>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА</b>		
<b>РАЗДЕЛ 3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ</b>	<b>17</b>	
<b>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>		
<b>3.1 Общие компетенции</b>		<b>17</b>
<b>3.2 Профессиональные компетенции</b>		<b>22</b>
<b>РАЗДЕЛ 4 СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ</b>	<b>255</b>	
<b>ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ</b>		
<b>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09</b>		
<b>ПОВАР, КОНДИТЕР</b>		
<b>4.1 Подходы к оценке образовательных достижений</b>		<b>257</b>
<b>4.2 Особенности оценки общих компетенций</b>		<b>259</b>
<b>4.3 Организация и содержание оценочных процедур общих компетенций</b>		<b>265</b>
<b>4.4 Особенности оценки профессиональных компетенций</b>		<b>269</b>
<b>4.5 Организация и содержание оценочных процедур профессиональных компетенций</b>		<b>274</b>
<b>4.6 Организация и содержание оценочных процедур</b>		<b>286</b>
<b>РАЗДЕЛ 5 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ</b>	<b>291</b>	
<b>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. СТРУКТУРА</b>		
<b>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>		
<b>5.1 Учебный план по профессии 43.01.19 Повар, кондитер</b>		<b>291</b>
<b>5.1.1. Пояснительная записка</b>		<b>291</b>
<b>5.1.1.1 Нормативная база реализации образовательной программы</b>		<b>291</b>
<b>5.1.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий</b>		<b>292</b>
<b>5.1.1.3 Общеобразовательный цикл</b>		<b>293</b>
<b>5.1.1.4 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части</b>		<b>294</b>

<b>5.1.1.5</b>	<b>Формы проведения консультаций</b>	<b>301</b>
<b>5.1.1.6</b>	<b>Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</b>	<b>301</b>
<b>5.1.1.7</b>	<b>Формы проведения промежуточной аттестации</b>	<b>302</b>
<b>5.1.1.8</b>	<b>Формы проведения государственной итоговой аттестации</b>	<b>305</b>
<b>5.2</b>	<b>Календарный учебный график по профессии 43.01.19 Повар, кондитер</b>	<b>308</b>
<b>5.3</b>	<b>Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, включающая формирование компетенций, обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности</b>	<b>312</b>
<b>5.3.1</b>	<b>Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД)</b>	<b>312</b>
<b>5.3.2</b>	<b>Цель программы развития УУД</b>	<b>314</b>
<b>5.3.3</b>	<b>Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных предметов, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности.</b>	<b>315</b>
<b>5.3.4</b>	<b>Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий</b>	<b>318</b>
<b>5.3.4.1</b>	<b>Формирование познавательных универсальных учебных действий</b>	<b>319</b>
<b>5.3.4.2</b>	<b>Формирование коммуникативных универсальных учебных действий</b>	<b>320</b>
<b>5.3.4.3</b>	<b>Формирование регулятивных универсальных учебных действий</b>	<b>322</b>
<b>5.3.5</b>	<b>Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся</b>	<b>323</b>
<b>5.3.6</b>	<b>Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся</b>	<b>323</b>
<b>5.3.7</b>	<b>Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся</b>	<b>324</b>
<b>5.3.8</b>	<b>Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся</b>	<b>326</b>
<b>5.3.9</b>	<b>Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий</b>	<b>330</b>

<b>II 5.4 Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</b>	<b>334</b>
<b>II.5.5.1 Цель программы коррекционной работы</b>	<b>334</b>
<b>II.5.5.2 Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов</b>	<b>335</b>
<b>II.5.5.3 Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов</b>	<b>340</b>
<b>II.5.5.4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников</b>	<b>343</b>
<b>II.5.5.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</b>	<b>345</b>
<b>РАЗДЕЛ 6 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	<b>348</b>
<b>6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы</b>	<b>348</b>
<b>6.2 Требования к кадровым условиям</b>	<b>362</b>
<b>6.3 Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы</b>	<b>363</b>

**РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**1.1 Общие положения**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ООП СПО), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС СПО) и изменений, внесенных приказом Минпросвещения России от 17 декабря 2020 года №747.

Образовательная программа, реализуется на базе среднего общего образования и разработана Колледжем с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

При разработке программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) Колледжем были учтены требования профессиональных стандартов 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

## **1.2 Нормативные основания для разработки ООП:**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464»;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);

Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 декабря 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 20.04.2015г. № 06-830вн;

Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"; Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

Локальные нормативные акты ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», регулирующие организацию образовательной деятельности.

### **1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

ООП СПО - основная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих,



служащих;

МДК - междисциплинарный курс;

ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл

ЕН - общий математический и естественно-научный цикл.

ПМ - профессиональный модуль;

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ГИА - государственная итоговая аттестация.

ВД - вид деятельности;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ВПД - вид профессиональной деятельности;

ВПКР - выпускная практическая квалификационная работа;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;

ДЭ - демонстрационный экзамен;

ОТФ - обобщенная трудовая функция;

ПА - промежуточная аттестация;

ПС - профессиональный стандарт;

ПЭ - профессиональный экзамен;

ТД - трудовое действие;

ТФ - трудовая функция;

УМК - учебно-методический комплекс;

#### **1.4 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар. Кондитер

Формы обучения: очная

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования: 2952 часов, (1 года 10 месяцев). При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Образовательная деятельность осуществляется в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», в очной форме.

При освоении образовательной программы или отдельных её компонентов образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка при реализации данной образовательной программы направлена на совершенствование модели практико ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих служащих, в частности, путем расширения компонентов образовательных программ, предусматривающих указанную форму организации образовательной деятельности, в том числе моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, для обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенции, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

При реализации образовательной программы колледж применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в

доступных для них формах.

## **РАЗДЕЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

Для повышения качества профессиональной образовательной программы учитываются требования профессиональных стандартов, при этом, образовательный стандарт задает логику профессиональных и общепрофессиональных компетенций, профессиональный – устанавливает требования к квалификации и конкретизирует требования ФГОС к результатам освоения программы.

Образовательная программа сопряжена со следующими профессиональными стандартами:

– 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).).

Для использования в образовательной программе были выбраны те обобщенные трудовые функции (ОТФ) и трудовые функции (ТФ) профессиональных стандартов, которые соответствуют направленности

(профилю) программы и относится к уровню квалификации, не превышающему возможностей образовательной программы, в данном случае 4 уровень квалификации. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям представлен в таблице 1. Сопряжение требований ФГОС СПО и профессиональных стандартов служит основанием для расширения и углубления содержания профессиональных модулей, формирования оценочных материалов для диагностики достижения результатов, которые обеспечивают готовность к профессиональной деятельности.

Отдельные компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки, базируются на передовых, инновационных технологиях, внедряемых в производство и соответствуют существующим на данный момент отраслевым стандартам качества выпускаемой продукции.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется путем проведения практических и лабораторных работ, всех видов практики и иных аналогичных видов учебной деятельности и предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к производственным;

Таблица 1. «Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям»

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций на основе профессиональных стандартов		
		33.011 Повар	33.010 Кондитер	33.014 Пекарь
		Обобщенные трудовые функции		
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Уровень квалификации 3</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара		
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	<b>Уровень квалификации 4</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции 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		<b>Уровень квалификации 4</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции 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			<b>Уровень квалификации 4</b> Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

### РАЗДЕЛ 3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результатами освоения образовательной программы СПО является формирование общих и профессиональных компетенций выпускника.

В пределах освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования реализуется программа среднего общего образования, созданная на основе требований стандарта среднего общего образования. Результатами освоения образовательной программы СПО в части получения СОО является формирование: личностных, метапредметных, предметных результатов обучения.

#### 3.1. Общие компетенции

Колледж, осуществляющий образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО, разрабатывает образовательные программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. Формулировки общих компетенций, сформулированы во ФГОС, а примерная основная образовательная программа включают описание умений и знаний, составляющих содержание каждой общей компетенции, код умений и знаний вводится Колледжем для разделов программы, посвященных контролю и оценке результатов освоения общих компетенций. Структура общих компетенций приведены в таблице 2.

Таблица 2. Общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной	<b>Умения:</b>	<b>У.01.1</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя	
	деятельности, применительно к различным контекстам	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.01.2	
		определять этапы решения задачи;	У.01.3	
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.01.4	
		составлять план действия;	У.01.5	
		определить необходимые ресурсы;	У.01.6	
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.01.7	
		реализовать составленный план;	У.01.8	
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.01.9	
		<b>Знания:</b>		
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	3.01.1	
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	3.01.2	
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.01.3	
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.01.4	
		структуру плана для решения задач;	3.01.5	
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>		
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1	
		определять необходимые источники информации;	У.02.2	
		планировать процесс поиска;	У.02.3	
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4	
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5	
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6	
		оформлять результаты поиска	У.02.7	
		<b>Знания:</b>		
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1	
		приемы структурирования информации;	3.02.2	
		формат оформления результатов поиска информации	3.02.3	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	<b>Умения:</b>		
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1	



Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя	
	личностное развитие.	применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2	
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3	
		<b>Знания:</b>		
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1	
		современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2	
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b>		
		организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1	
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.04.2	
		<b>Знания:</b>		
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.04.1	
		основы проектной деятельности	3.04.2	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b>		
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	У.05.1	
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	У.05.2	
		<b>Знания:</b>		
		особенности социального и культурного контекста;	3.05.1	
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	3.05.2	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>		
		описывать значимость своей профессии	У.06.1	
		применять стандарты антикоррупционного поведения	У.06.1	
		<b>Знания:</b>		
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	3.06.1	
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	3.06.2	
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	3.06.3	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	<b>Умения:</b>		
		соблюдать нормы экологической безопасности;	У.07.1	
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	У.07.2	
		<b>Знания:</b>		

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
	ситуациях.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	3.07.1
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	3.07.2
		пути обеспечения ресурсосбережения.	3.07.3
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b>	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	У.08.1
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	У.08.2
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	У.08.3
		<b>Знания:</b>	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	3.08.1
		основы здорового образа жизни;	3.08.2
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	3.08.3
	средства профилактики перенапряжения.	3.08.4	
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	У.09.1
		использовать современное программное обеспечение	У.09.2
		<b>Знания:</b>	
		современные средства и устройства информатизации;	3.09.1
	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	3.09.2	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b>	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	У.10.1
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У.10.2
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	У.10.3
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	У.10.4
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	У.10.5
	<b>Знания:</b>		

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	3.10.1
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	3.10.2
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	3.10.3
		особенности произношения;	3.10.4
		правила чтения текстов профессиональной направленности	3.10.5
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b>	
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	У.11.1
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	У.11.2
		составлять бизнес-план;	У.11.3
		рассчитывать размеры выплат по: депозитам; процентным ставкам кредитования; налогам.	У.11.4
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	У.11.5
		определять назначение налогов, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	У.11.6
		определять источники финансирования;	У.11.7
		определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	У.11.8
		оценивать возможные финансовые риски	У.11.9
		<b>Знание:</b>	
		основы предпринимательской деятельности;	3.11.1
		основы финансовой грамотности;	3.11.2
		правила разработки бизнес-планов;	3.11.3
		правила и порядок расчетно-кассовых операций банка;	3.11.4
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	3.11.5
		порядок страхования и его виды;	3.11.6
правила личной финансовой безопасности;	3.11.7		

### 3.2. Профессиональные компетенции

Перечень профессиональных компетенций (ПК) структурирован во ФГОС по основным видам деятельности, к выполнению которых должен

быть готов выпускник. В соответствии с основными видами деятельности формируются профессиональные модули образовательной программы.

Колледж, разрабатывает образовательные программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. Формулировки и содержание профессиональных компетенций, регламентированы во ФГОС, а примерная основная образовательная программа распределяет формирование элементов профессиональных компетенций по дисциплинам общепрофессионального цикла, и целых компетенций по модулям профессионального цикла, код умений и знаний вводится Колледжем для разделов программы, отводимых контролю и оценке результатов освоения профессиональных компетенций. Структура профессиональных компетенций приведены в таблице 3.

Образовательные результаты, планируемые в виде сформированных профессиональных компетенций, достигаются в результате освоения всего объема образовательной программы, включая общепрофессиональный и профессиональный циклы (Таблица 6).

Профессиональные компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы и оцениванию средствами педагогической диагностики

Таблица 3. Профессиональные компетенции

<b>Основные виды деятельности</b>	
<b><u>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u></b>	
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>код</b>
подготовке, уборке рабочего места,	<b>ПО.1.1.1</b>
подготовке к работе сырья,	<b>ПО.1.1.2</b>
подготовке к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<b>ПО.1.1.3</b>
<b>Умения:</b>	
визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	<b>У.1.1.1</b>
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.1.1.2</b>
проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.1.1.3</b>
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	<b>У.1.1.4</b>
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	<b>У.1.1.5</b>
мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;	<b>У.1.1.6</b>
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;	<b>У.1.1.7</b>
безопасно править кухонные ножи;	<b>У.1.1.8</b>
соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	<b>У.1.1.9</b>
проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;	<b>У.1.1.10</b>

выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;	<b>У.1.1.11</b>
включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	<b>У.1.1.12</b>
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	<b>У.1.1.13</b>
оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;	<b>У.1.1.14</b>
пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;	<b>У.1.1.15</b>
сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;	<b>У.1.1.16</b>
проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	<b>У.1.1.17</b>
сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;	<b>У.1.1.18</b>
обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;	<b>У.1.1.19</b>
осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;	<b>У.1.1.20</b>
осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;	<b>У.1.1.21</b>
использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	<b>У.1.1.22</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>3.1.1.1</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.1.1.2</b>
последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	<b>3.1.1.3</b>
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	<b>3.1.1.4</b>
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	<b>3.1.1.5</b>

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	<b>3.1.1.6</b>
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	<b>3.1.1.7</b>
правила утилизации отходов;	<b>3.1.1.8</b>
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	<b>3.1.1.9</b>
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;	<b>3.1.1.10</b>
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;	<b>3.1.1.11</b>
правила оформления заявок на склад;	<b>3.1.1.12</b>
правила приема прдуктов по количеству и качеству;	<b>3.1.1.13</b>
ответственность за сохранность материальных ценностей;	<b>3.1.1.14</b>
правила снятия остатков на рабочем месте;	<b>3.1.1.15</b>
правила проведения контрольного взвешивания продуктов;	<b>3.1.1.16</b>
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов;	<b>3.1.1.17</b>
правила обращения с тарой поставщика;	<b>3.1.1.18</b>
правила поверки весоизмерительного оборудования	<b>3.1.1.19</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	<b>ПО.1.2.1</b>
хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>ПО.1.2.2</b>
<b>Умения:</b>	

распознавать недоброкачественные продукты;	<b>У.1.2.1</b>
выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;	<b>У.1.2.2</b>
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;	<b>У.1.2.3</b>
различать пищевые и непищевые отходы	<b>У.1.2.4</b>
подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;	<b>У.1.2.5</b>
осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	<b>У.1.2.6</b>
соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	<b>У.1.2.7</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;	<b>3.1.2.1</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	<b>3.1.2.2</b>
методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;	<b>3.1.2.3</b>
способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	<b>3.1.2.4</b>
способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;	<b>3.1.2.5</b>
санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов	<b>3.1.2.6</b>
формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;	<b>3.1.2.7</b>
способы упаковки, складирования правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	<b>3.1.2.8</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	



<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>ПО.1.3.1</b>
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;	<b>ПО.1.3.2</b>
ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	<b>ПО.1.3.3</b>
<b>Умения:</b>	
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	<b>У.1.3.1</b>
выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	<b>У.1.3.2</b>
выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	<b>У.1.3.3</b>
владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;	<b>У.1.3.4</b>
нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;	<b>У.1.3.5</b>
порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы	<b>У.1.3.6</b>
соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);	<b>У.1.3.7</b>
проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;	<b>У.1.3.8</b>
выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации	<b>У.1.3.9</b>
обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	<b>У.1.3.10</b>
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;	<b>У.1.3.11</b>
владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	<b>У.1.3.12</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>3.1.3.1</b>

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.1.3.2</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.1.3.3</b>
методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);	<b>3.1.3.4</b>
способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	<b>3.1.3.5</b>
техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;	<b>3.1.3.6</b>
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	<b>3.1.3.7</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.1.3.8</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.1.3.9</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>ПО.1.4.1</b>
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;	<b>ПО.1.4.2</b>
ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	<b>ПО.1.4.3</b>
<b>Умения:</b>	
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	<b>У.1.4.1.</b>

выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	<b>У.1.4.2.</b>
владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;	<b>У.1.4.3.</b>
владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;	<b>У.1.4.4.</b>
нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	<b>У.1.4.5.</b>
готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;	<b>У.1.4.6.</b>
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;	<b>У.1.4.8.</b>
владеть профессиональной терминологией	<b>У.1.4.9.</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>3.1.4.1</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.1.4.2</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.1.4.3</b>
методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);	<b>3.1.4.4</b>
способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	<b>3.1.4.5</b>
техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;	<b>3.1.4.6</b>
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	<b>3.1.4.7</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.1.4.8</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.1.4.9</b>
<b>Основные виды деятельности</b>	

<b><u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></b>	
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	<b>ПО.2.1.1</b>
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<b>ПО.2.1.2</b>
<b>Умения:</b>	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;	<b>У.2.1.1</b>
проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.2.1.2</b>
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства	<b>У.2.1.3</b>
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	<b>У.2.1.4</b>
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	<b>У.2.1.5</b>
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	<b>У.2.1.6</b>
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.2.1.7</b>
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	<b>У.2.1.8</b>
выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>У.2.1.9</b>
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых	<b>У.2.1.10</b>

продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	<b>У.2.1.11</b>
обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.2.1.12</b>
своевременно оформлять заявку на склад	<b>У.2.1.13</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	<b>3.2.1.1</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.2.1.2</b>
организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	<b>3.2.1.3</b>
последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	<b>3.2.1.4</b>
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	<b>3.2.1.5</b>
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	<b>3.2.1.6</b>
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	<b>3.2.1.7</b>
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	<b>3.2.1.8</b>
правила утилизации отходов	<b>3.2.1.9</b>
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	<b>3.2.1.10</b>
виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	<b>3.2.1.11</b>
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	<b>3.2.1.12</b>
условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>3.2.1.13</b>
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	<b>3.2.1.14</b>

правила оформления заявок на склад;	3.2.1.15
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	3.2.1.16
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров	ПО.2.2.1
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.2.2.1
организовывать их хранение до момента использования;	У.2.2.2
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	У.2.2.3
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;	У.2.2.4
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.2.2.5
использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров	У.2.2.6
выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:	У.2.2.7
Обжаривать кости мелкого скота;	У.2.2.8
Подпекать овощи;	У.2.2.9
Замачивать сушеные грибы;	У.2.2.10
доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;	У.2.2.11
удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;	У.2.2.12
использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;	У.2.2.13
Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;	У.2.2.14
порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и	У.2.2.15

отваров;	
охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	<b>У.2.2.16</b>
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	<b>У.2.2.17</b>
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.2.2.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;	<b>3.2.2.2</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.2.2.3</b>
классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;	<b>3.2.2.4</b>
температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;	<b>3.2.2.5</b>
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации	<b>3.2.2.6</b>
санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;	<b>3.2.2.7</b>
техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров;	<b>3.2.2.8</b>
температура подачи бульонов, отваров;	<b>3.2.2.9</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;	<b>3.2.2.10</b>
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров	<b>3.2.2.11</b>
требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;	<b>3.2.2.12</b>
правила маркирования упакованных бульонов, отваров	<b>3.2.2.13</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<b>ПО.2.3.1</b>

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.2.3.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;	<b>У.2.3.1</b>
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	<b>У.2.3.2</b>
взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.3.3</b>
использовать региональные продукты для приготовления супов;	<b>У.2.3.4</b>
выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:	<b>У.2.3.5</b>
пассеровать овощи, томатные продукты и муку;	<b>У.2.3.6</b>
готовить льезоны	<b>У.2.3.7</b>
закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;	<b>У.2.3.8</b>
рационально использовать продукты, полуфабрикаты	<b>У.2.3.9</b>
соблюдать температурный и временной режим варки супов;	<b>У.2.3.10</b>
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;	<b>У.2.3.11</b>
определять степень готовности супов;	<b>У.2.3.12</b>
доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;	<b>У.2.3.13</b>
проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.2.3.14</b>
порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.2.3.15</b>
соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании	<b>У.2.3.16</b>
охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	<b>У.2.3.17</b>
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой	<b>У.2.3.18</b>



продукции;	
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	<b>У.2.3.19</b>
рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;	<b>У.2.3.20</b>
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	<b>У.2.3.21</b>
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;	<b>3.2.3.1</b>
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.2.3.2</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.2.3.3</b>
классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;	<b>3.2.3.4</b>
температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;	<b>3.2.3.5</b>
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;	<b>3.2.3.6</b>
техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;	<b>3.2.3.7</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.2.3.8</b>
методы сервировки и подачи, температура подачи супов;	<b>3.2.3.9</b>
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;	<b>3.2.3.10</b>
правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	<b>3.2.3.11</b>
ответственности за правильность расчетов с потребителями;	<b>3.2.3.12</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.2.3.13</b>

базовый словарный запас на иностранном языке	3.2.3.14
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации	<b>ПО.2.4.1</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.2.4.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;	<b>У.2.4.2</b>
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	<b>У.2.4.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.4.4</b>
рационально использовать продукты, полуфабрикаты	<b>У.2.4.5</b>
готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;	<b>У.2.4.6</b>
охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;	<b>У.2.4.7</b>
закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;	<b>У.2.4.8</b>
соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;	<b>У.2.4.9</b>
выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;	<b>У.2.4.10</b>
рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;	<b>У.2.4.11</b>
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	<b>У.2.4.12</b>

доводить соусы до вкуса;	У.2.4.13
проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;	У.2.4.14
порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	У.2.4.15
соблюдать выход соусов при порционировании;	У.2.4.16
выдерживать температуру подачи;	У.2.4.17
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;	У.2.4.18
творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	У.2.4.19
<b>Знания</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.2.4.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;	3.2.4.2
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.2.4.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.2.4.4
ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	3.2.4.5
методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	3.2.4.6
органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;	3.2.4.7
ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;	3.2.4.8
классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;	3.2.4.9
температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;	3.2.4.10
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;	3.2.4.11
правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;	3.2.4.12
правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;	3.2.4.13
требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;	3.2.4.14

нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	<b>3.2.4.15</b>
техника порционирования, варианты подачи соусов;	<b>3.2.4.16</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;	<b>3.2.4.17</b>
методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;	<b>3.2.4.18</b>
температура подачи соусов;	<b>3.2.4.19</b>
требования к безопасности хранения готовых соусов	<b>3.2.4.20</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>ПО.2.5.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.2.5.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.2.5.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;	<b>У.2.5.2</b>
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	<b>У.2.5.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;	<b>У.2.5.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.5.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<b>У.2.5.6</b>

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку;	<b>У.2.5.7</b>
жарить сырые и предварительно отваренные;	<b>У.2.5.8</b>
жарить на решетке гриля и плоской поверхности	<b>У.2.5.9</b>
фаршировать, тушить, запекать	<b>У.2.5.10</b>
готовить овощные пюре;	<b>У.2.5.11</b>
готовить начинки из грибов;	<b>У.2.5.12</b>
определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;	<b>У.2.5.13</b>
доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;	<b>У.2.5.14</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	<b>У.2.5.15</b>
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару;	<b>У.2.5.16</b>
припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;	<b>У.2.5.17</b>
жарить предварительно отваренные;	<b>У.2.5.18</b>
готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;	<b>У.2.5.19</b>
готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;	<b>У.2.5.20</b>

выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;	У.2.5.21
готовить пюре из бобовых;	У.2.5.22
определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	У.2.5.23
доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;	У.2.5.24
рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;	У.2.5.25
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	У.2.5.26
проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;	У.2.5.27
порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	У.2.5.28
соблюдать выход при порционировании;	У.2.5.29
выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;	У.2.5.30
охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	У.2.5.31
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;	У.2.5.32
разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.2.5.33
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	У.2.5.34
рассчитывать стоимость,	У.2.5.35
вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	У.2.5.36
владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	У.2.5.37
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.2.5.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	3.2.5.2

бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.2.5.3</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.2.5.4</b>
методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;	<b>3.2.5.5</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.2.5.6</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;	<b>3.2.5.7</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.2.5.8</b>
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;	<b>3.2.5.9</b>
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	<b>3.2.5.10</b>
методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;	<b>3.2.5.11</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.2.5.12</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;	<b>3.2.5.13</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.2.5.14</b>
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;	<b>3.2.5.15</b>
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	<b>3.2.5.16</b>
техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;	<b>3.2.5.17</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.2.5.18</b>
методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	<b>3.2.5.19</b>

правила разогревания,	<b>3.2.5.20</b>
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	<b>3.2.5.21</b>
требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;	<b>3.2.5.22</b>
правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;	<b>3.2.5.23</b>
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	<b>3.2.5.24</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.2.5.25</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.2.5.26</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки	<b>ПО.2.6.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.2.6.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.2.6.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	<b>У.2.6.2</b>
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	<b>У.2.6.3</b>



взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;	<b>У.2.6.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.2.6.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<b>У.2.6.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)	<b>У.2.6.7</b>
определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;	<b>У.2.6.8</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:	<b>У.2.6.9</b>
протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;	<b>У.2.6.10</b>
формовать изделия из творога;	<b>У.2.6.11</b>
жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;	
жарить на плоской поверхности;	<b>У.2.6.12</b>
жарить, запекать на гриле;	<b>У.2.6.13</b>
определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;	<b>У.2.6.14</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:	<b>У.2.6.15</b>
замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);	<b>У.2.6.16</b>
формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);	<b>У.2.6.17</b>

охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;	<b>У.2.6.18</b>
подготавливать продукты для пиццы;	<b>У.2.6.19</b>
раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;	<b>У.2.6.20</b>
жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;	<b>У.2.6.21</b>
выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;	<b>У.2.6.22</b>
жарить в большом количестве жира;	<b>У.2.6.23</b>
жарить после предварительного отваривания изделий из теста;	<b>У.2.6.24</b>
разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;	<b>У.2.6.25</b>
определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;	<b>У.2.6.26</b>
проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.2.6.27</b>
порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.2.6.28</b>
соблюдать выход при порционировании;	<b>У.2.6.29</b>
выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;	<b>У.2.6.30</b>
охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	<b>У.2.6.31</b>
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.2.6.32</b>
разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.2.6.33</b>
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	<b>У.2.6.34</b>
рассчитывать стоимость,	<b>У.2.6.35</b>
вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	<b>У.2.6.36</b>
владеть профессиональной терминологией;	<b>У.2.6.37</b>
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	<b>У.2.6.38</b>

<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.2.6.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	<b>3.2.6.2</b>
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.2.6.3</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.2.6.4</b>
методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	<b>3.2.6.5</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.2.6.6</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;	<b>3.2.6.7</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.2.6.8</b>
нормы, правила взаимозаменяемости;	<b>3.2.6.9</b>
техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;	<b>3.2.6.10</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.2.6.11</b>
методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	<b>3.2.6.12</b>
правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	<b>3.2.6.13</b>
требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	<b>3.2.6.14</b>
правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	<b>3.2.6.15</b>
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	<b>3.2.6.16</b>

базовый словарный запас на иностранном языке;	3.2.6.17
техника общения, ориентированная на потребителя	3.2.6.18
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	ПО.2.7.1
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	ПО.2.7.2
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	У.2.7.1
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	У.2.7.2
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	У.2.7.3
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	У.2.7.4
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	У.2.7.5
использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У.2.7.6
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	У.2.7.7
варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;	У.2.7.8
готовить на пару;	У.2.7.9

припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;	<b>У.2.7.10</b>
жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;	<b>У.2.7.11</b>
жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;	<b>У.2.7.12</b>
фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;	<b>У.2.7.13</b>
варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;	<b>У.2.7.14</b>
бланшировать и - отваривать мясо крабов;	<b>У.2.7.15</b>
припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;	
жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;	<b>У.2.7.16</b>
определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;	<b>У.2.7.17</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	<b>У.2.7.18</b>
проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.2.7.19</b>
порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.2.7.20</b>
соблюдать выход при порционировании;	<b>У.2.7.21</b>
выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>У.2.7.22</b>
охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>У.2.7.23</b>
разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.2.7.24</b>
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	<b>У.2.7.25</b>
рассчитывать стоимость,	<b>У.2.7.26</b>
вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	<b>У.2.7.27</b>

водного сырья разнообразного ассортимента;	
владеть профессиональной терминологией;	<b>У.2.7.28</b>
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	<b>У.2.7.29</b>
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.2.7.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	<b>3.2.7.2</b>
ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	<b>3.2.7.3</b>
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.2.7.4</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.2.7.5</b>
методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;	<b>3.2.7.6</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.2.7.7</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	<b>3.2.7.8</b>
температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>3.2.7.9</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.2.7.10</b>
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;	<b>3.2.7.11</b>
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	<b>3.2.7.12</b>
техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;	<b>3.2.7.13</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.2.7.14</b>
методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	<b>3.2.7.15</b>

разнообразного ассортимента;	
правила разогревания,	<b>3.2.7.16</b>
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	<b>3.2.7.17</b>
требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	<b>3.2.7.18</b>
правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток	<b>3.2.7.19</b>
правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	<b>3.2.7.20</b>
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	<b>3.2.7.21</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.2.7.22</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.2.7.23</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	<b>ПО.2.8.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.2.8.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;	<b>У.2.8.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;	<b>У.2.8.2</b>

выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	<b>У.2.8.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	<b>У.2.8.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	<b>У.2.8.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	<b>У.2.8.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	<b>У.2.8.7</b>
варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;	<b>У.2.8.8</b>
варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;	<b>У.2.8.9</b>
припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;	<b>У.2.8.10</b>
жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;	<b>У.2.8.11</b>
жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;	<b>У.2.8.12</b>
жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;	<b>У.2.8.13</b>
жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;	<b>У.2.8.14</b>
жарить пластованные тушки птицы под прессом;	<b>У.2.8.15</b>
жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;	<b>У.2.8.16</b>
тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;	<b>У.2.8.17</b>
запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;	<b>У.2.8.18</b>
бланшировать, отваривать мясные продукты;	<b>У.2.8.19</b>
определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить	<b>У.2.8.20</b>



до вкуса;	
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	<b>У.2.8.21</b>
проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.2.8.22</b>
порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.2.8.23</b>
соблюдать выход при порционировании;	<b>У.2.8.24</b>
выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	<b>У.2.8.25</b>
охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	<b>У.2.8.26</b>
хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>У.2.8.27</b>
разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.2.8.28</b>
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	<b>У.2.8.29</b>
рассчитывать стоимость	<b>У.2.8.30</b>
вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	<b>У.2.8.31</b>
владеть профессиональной терминологией;	<b>У.2.8.32</b>
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>У.2.8.33</b>
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.2.8.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса,	<b>3.2.8.2</b>

домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.2.8.3</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.2.8.4</b>
методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	<b>3.2.8.5</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.2.8.6</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	<b>3.2.8.7</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.2.8.8</b>
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;	<b>3.2.8.9</b>
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	<b>3.2.8.10</b>
техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;	<b>3.2.8.11</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.2.8.12</b>
методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	<b>3.2.8.13</b>
правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	<b>3.2.8.14</b>
требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;	<b>3.2.8.15</b>
правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос	<b>3.2.8.16</b>
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	<b>3.2.8.17</b>

правила, техника общения с потребителями	<b>3.2.8.18</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.2.8.19</b>
<b>Основные виды деятельности</b>	
<b><u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></b>	
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>ПО.3.1.1</b>
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<b>ПО.3.1.2</b>
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>ПО.3.1.3</b>
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<b>ПО.3.1.4</b>
<b>Умения:</b>	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.3.1.1</b>
проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.3.1.2</b>
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	<b>У.3.1.3</b>
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	<b>У.3.1.4</b>
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	<b>У.3.1.5</b>
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	<b>У.3.1.6</b>

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	У.3.1.7
соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	У.3.1.8
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	У.3.1.9
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	У.3.1.10
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	У.3.1.11
выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	У.3.1.12
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	У.3.1.13
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	У.3.1.14
обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	У.3.1.15
своевременно оформлять заявку на склад	У.3.1.16
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	3.3.1.1
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	3.3.1.2
организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	3.3.1.3
последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3.3.1.4
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	3.3.1.5
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	3.3.1.6

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	3.3.1.7
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	3.3.1.8
правила утилизации отходов	3.3.1.9
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	3.3.1.10
виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	3.3.1.11
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	3.3.1.12
условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3.3.1.13
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;	3.3.1.14
правила оформления заявок на склад	3.3.1.15
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче	ПО.3.2.1
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.3.2.1
организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;	У.3.2.2
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	У.3.2.3
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;	У.3.2.4
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.3.2.5
использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	У.3.2.6

<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> </ul>	<b>У.3.2.7</b>
корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;	<b>У.3.2.8</b>
выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;	<b>У.3.2.9</b>
охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;	<b>У.3.2.10</b>
рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;	<b>У.3.2.11</b>
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	<b>У.3.2.12</b>
определять степень готовности соусов;	<b>У.3.2.13</b>
проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;	<b>У.3.2.14</b>
порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.3.2.15</b>
соблюдать выход соусов при порционировании;	<b>У.3.2.16</b>
выдерживать температуру подачи;	<b>У.3.2.17</b>
хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.3.2.18</b>
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;	<b>У.3.2.19</b>
творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	<b>У.3.2.20</b>
<b>Знания:</b>	

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.3.2.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок	3.3.2.2
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.2.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.3.2.4
ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	3.3.2.5
методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;	3.3.2.6
органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;	3.3.2.7
ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;	3.3.2.8
классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;	3.3.2.9
температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;	3.3.2.10
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;	3.3.2.11
требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов	3.3.2.12
техника порционирования, варианты подачи соусов	3.3.2.13
методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;	3.3.2.14
температура подачи соусов;	3.3.2.15
правила хранения готовых соусов;	3.3.2.16
требования к безопасности хранения готовых соусов	3.3.2.17
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>ПО.3.3.1</b>

ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.3.3.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.3.3.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;	<b>У.3.3.2</b>
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	<b>У.3.3.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;	<b>У.3.3.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.3.3.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента	<b>У.3.3.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;	<b>У.3.3.7</b>
нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;	<b>У.3.3.8</b>
замачивать сушеную морскую капусту для набухания;	<b>У.3.3.9</b>
нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;	<b>У.3.3.10</b>
выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;	<b>У.3.3.11</b>
прослаивать компоненты салата;	<b>У.3.3.12</b>
смешивать различные ингредиенты салатов;	<b>У.3.3.13</b>
заправлять салаты заправками;	<b>У.3.3.14</b>
доводить салаты до вкуса;	<b>У.3.3.15</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	<b>У.3.3.16</b>
соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;	<b>У.3.3.17</b>
проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.3.3.18</b>



порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	У.3.3.19
соблюдать выход при порционировании;	У.3.3.20
выдерживать температуру подачи салатов;	У.3.3.21
хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.3.3.22
рассчитывать стоимость,	У.3.3.23
владеть профессиональной терминологией;	У.3.3.24
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	У.3.3.25
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.3.3.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;	3.3.3.2
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.3.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	3.3.3.4
методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	3.3.3.5
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	3.3.3.6
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;	3.3.3.7
органолептические способы определения готовности;	3.3.3.8
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;	3.3.3.9
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	3.3.3.10
техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;	3.3.3.11
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3.3.3.12
методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;	3.3.3.13
правила хранения салатов разнообразного ассортимента;	3.3.3.14

требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;	3.3.3.15
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;	3.3.3.16
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	3.3.3.17
правила, техника общения с потребителями;	3.3.3.18
базовый словарный запас на иностранном языке	3.3.3.19
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	ПО.3.4.1
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	ПО.3.4.2
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.3.4.3
организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;	У.3.4.4
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	У.3.4.5
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;	У.3.4.6
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	У.3.4.7
использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	У.3.4.8
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов	У.3.4.9
нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;	У.3.4.10

вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;	У.3.4.11
готовить квашеную капусту;	У.3.4.12
мариновать овощи, репчатый лук, грибы;	У.3.4.13
нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;	У.3.4.14
охлаждать готовые блюда из различных продуктов;	У.3.4.15
фаршировать куриные и перепелиные яйца;	У.3.4.16
фаршировать шляпки грибов;	У.3.4.17
подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;	У.3.4.18
подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;	У.3.4.19
вырезать украшения з овощей, грибов;	У.3.4.20
измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;	У.3.4.21
доводить до вкуса;	У.3.4.22
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	У.3.4.23
соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;	У.3.4.24
проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;	У.3.4.25
порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	У.3.4.26
соблюдать выход при порционировании;	У.3.4.27
выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;	У.3.4.28
хранить бутерброды, холодные закускис учетом требований к безопасности готовой продукции;	У.3.4.29
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	У.3.4.30
рассчитывать стоимость;	У.3.4.31
владеть профессиональной терминологией;	У.3.4.32
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	У.3.4.33

<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.3.4.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	<b>3.3.4.2</b>
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.3.4.3</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.3.4.4</b>
методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	<b>3.3.4.5</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.3.4.6</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;	<b>3.3.4.7</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.3.4.8</b>
ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;	<b>3.3.4.9</b>
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	<b>3.3.4.10</b>
техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;	<b>3.3.4.11</b>
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.3.4.12</b>
методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	<b>3.3.4.13</b>
правила хранения, требования к безопасности	<b>3.3.4.14</b>
хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;	<b>3.3.4.15</b>
правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток	<b>3.3.4.16</b>
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	<b>3.3.4.17</b>
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	<b>3.3.4.18</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.3.4.19</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.3.4.20</b>

<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	<b>ПО.3.5.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.3.5.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	<b>У.3.5.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>У.3.5.2</b>
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	<b>У.3.5.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	<b>У.3.5.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	<b>У.3.5.5</b>
подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;	<b>У.3.5.6</b>
использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>У.3.5.7</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	<b>У.3.5.8</b>
охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;	<b>У.3.5.9</b>
нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;	<b>У.3.5.10</b>
замачивать желатин, готовить рыбное желе;	<b>У.3.5.11</b>

украшать и заливать рыбные продукты порциями;	У.3.5.12
вынимать рыбное желе из форм;	У.3.5.13
доводить до вкуса;	У.3.5.14
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	У.3.5.15
соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	У.3.5.16
проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;	У.3.5.17
порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	У.3.5.18
соблюдать выход при порционировании	У.3.5.19
выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	У.3.5.20
хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	У.3.5.21
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	У.3.5.22
рассчитывать стоимость	У.3.5.23
владеть профессиональной терминологией;	У.3.5.24
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	У.3.5.25
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.3.5.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	3.3.5.2
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.3.5.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.3.5.4

методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;	<b>3.3.5.5</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.3.5.6</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>3.3.5.7</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.3.5.8</b>
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;	<b>3.3.5.9</b>
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	<b>3.3.5.10</b>
техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;	<b>3.3.5.11</b>
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.3.5.12</b>
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	<b>3.3.5.13</b>
правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	<b>3.3.5.14</b>
требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	<b>3.3.5.15</b>
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	<b>3.3.5.16</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.3.5.17</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.3.5.18</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b>	

<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<b>ПО.3.6.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.3.6.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;	<b>У.3.6.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления;	<b>У.3.6.2</b>
выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	<b>У.3.6.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;	<b>У.3.6.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	<b>У.3.6.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	<b>У.3.6.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	<b>У.3.6.7</b>
охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;	<b>У.3.6.8</b>
порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;	<b>У.3.6.9</b>
снимать кожу с отварного языка	<b>У.3.6.10</b>
нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;	<b>У.3.6.11</b>
замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;	<b>У.3.6.12</b>
украшать и заливать мясные продукты порциями;	<b>У.3.6.13</b>
вынимать готовое желе из форм;	<b>У.3.6.14</b>



доводить до вкуса;	<b>У.3.6.15</b>
подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;	<b>У.3.6.16</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	<b>У.3.6.17</b>
соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	<b>У.3.6.18</b>
проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос	<b>У.3.6.19</b>
порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.3.6.20</b>
соблюдать выход при порционировании;	<b>У.3.6.21</b>
выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	<b>У.3.6.22</b>
охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	<b>У.3.6.23</b>
хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.3.6.24</b>
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	<b>У.3.6.25</b>
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	<b>У.3.6.26</b>
владеть профессиональной терминологией	<b>У.3.6.27</b>
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	<b>У.3.6.28</b>
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.3.6.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>3.3.6.2</b>
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.3.6.3</b>

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	<b>3.3.6.4</b>
методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	<b>3.3.6.5</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.3.6.6</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;	<b>3.3.6.7</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.3.6.8</b>
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;	<b>3.3.6.9</b>
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	<b>3.3.6.10</b>
техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;	<b>3.3.6.11</b>
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.3.6.12</b>
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	<b>3.3.6.13</b>
правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	<b>3.3.6.14</b>
требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	<b>3.3.6.15</b>
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	<b>3.3.6.16</b>
правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	<b>3.3.6.17</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.3.6.18</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.3.6.19</b>

<b>Основные виды деятельности</b>	
<b><u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u></b>	
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>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</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	<b>ПО.4.1.1</b>
подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	<b>ПО.4.1.2</b>
<b>Умения:</b>	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.4.1.1</b>
проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.4.1.2</b>
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	<b>У.4.1.3</b>
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	<b>У.4.1.4</b>
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	<b>У.4.1.5</b>
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	<b>У.4.1.6</b>
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	<b>У.4.1.7</b>
соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	<b>У.4.1.8</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	<b>У.4.1.9</b>
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	<b>У.4.1.10</b>

приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	<b>У.4.1.11</b>
выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>У.4.1.12</b>
оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	<b>У.4.1.13</b>
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	<b>У.4.1.14</b>
обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.4.1.15</b>
своевременно оформлять заявку на склад	<b>У.4.1.16</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>3.4.1.1</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.4.1.2</b>
организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	<b>3.4.1.3</b>
последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	<b>3.4.1.4</b>
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	<b>3.4.1.5</b>
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	<b>3.4.1.6</b>
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку-хонной посуды;	<b>3.4.1.7</b>
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	<b>3.4.1.8</b>
правила утилизации отходов;	<b>3.4.1.9</b>
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	<b>3.4.1.10</b>
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	<b>3.4.1.11</b>

условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>3.4.1.12</b>
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	<b>3.4.1.13</b>
правила оформления заявок на склад	<b>3.4.1.14</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов	<b>ПО.4.2.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.4.2.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.4.2.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	<b>У.4.2.2</b>
выбирать, подготавливать ароматические вещества;	<b>У.4.2.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;	<b>У.4.2.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.4.2.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>У.4.2.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	<b>У.4.2.7</b>
готовить сладкие соусы;	<b>У.4.2.8</b>

хранить, использовать готовые виды теста;	<b>У.4.2.9</b>
нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды	<b>У.4.2.10</b>
варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	<b>У.4.2.11</b>
запекать фрукты;	<b>У.4.2.12</b>
взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	
подготавливать желатин, агар-агар;	<b>У.4.2.13</b>
готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;	<b>У.4.2.14</b>
смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;	<b>У.4.2.15</b>
использовать и выпекать различные виды готового теста;	<b>У.4.2.16</b>
определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;	<b>У.4.2.17</b>
доводить до вкуса;	<b>У.4.2.18</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	<b>У.4.2.19</b>
проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.4.2.20</b>
порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.4.2.21</b>
соблюдать выход при порционировании;	<b>У.4.2.22</b>
выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;	<b>У.4.2.23</b>
охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	<b>У.4.2.24</b>
хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.4.2.25</b>
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	<b>У.4.2.26</b>
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	<b>У.4.2.27</b>
владеть профессиональной терминологией;	<b>У.4.2.28</b>
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	<b>У.4.2.29</b>

<b>Знания:</b>	
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.4.2.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	3.4.2.1
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.4.2.1
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.4.2.1
методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	3.4.2.1
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	3.4.2.1
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;	3.4.2.1
органолептические способы определения готовности;	3.4.2.1
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	3.4.2.1
техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;	3.4.2.1
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3.4.2.1
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	3.4.2.1
требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	3.4.2.1
правила общения с потребителями;	3.4.2.1
базовый словарный запас на иностранном языке;	3.4.2.1
техника общения, ориентированная на потребителя	3.4.2.1
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	

<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов	<b>ПО.4.3.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.4.3.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.4.3.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	<b>У.4.3.2</b>
выбирать, подготавливать ароматические вещества;	<b>У.4.3.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;	<b>У.4.3.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.4.3.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>У.4.3.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств	<b>У.4.3.7</b>
хранить, использовать готовые виды теста;	<b>У.4.3.8</b>
готовить сладкие соусы;	<b>У.4.3.9</b>
варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;	<b>У.4.3.10</b>
запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;	<b>У.4.3.11</b>
жарить фрукты основным способом и на гриле;	<b>У.4.3.12</b>
проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;	<b>У.4.3.13</b>
взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	<b>У.4.3.14</b>
готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;	<b>У.4.3.15</b>



смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;	У.4.3.16
использовать и выпекать различные виды готового теста;	У.4.3.17
определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;	У.4.3.18
доводить до вкуса;	У.4.3.19
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	У.4.3.20
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	У.4.3.21
проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;	У.4.3.22
порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	У.4.3.23
соблюдать выход при порционировании;	У.4.3.24
выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;	У.4.3.25
охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	У.4.3.26
хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	У.4.3.27
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	У.4.3.28
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	У.4.3.29
владеть профессиональной терминологией;	У.4.3.30
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	У.4.3.31
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.4.3.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	3.4.3.2
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.4.3.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.4.3.4

методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	3.4.3.5
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	3.4.3.6
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;	3.4.3.7
органолептические способы определения готовности;	3.4.3.8
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	3.4.3.9
техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;	3.4.3.10
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3.4.3.11
методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	3.4.3.1
требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;	3.4.3.12
базовый словарный запас на иностранном языке;	3.4.3.13
техника общения, ориентированная на потребителя	3.4.3.14
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков	ПО.4.4.1
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	ПО.4.4.2
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	У.4.4.1
организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	У.4.4.2

выбирать, подготавливать ароматические вещества;	<b>У.4.4.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;	<b>У.4.4.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.4.4.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	<b>У.4.4.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	<b>У.4.4.7</b>
отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;	<b>У.4.4.8</b>
смешивать различные соки с другими ингредиентам;	<b>У.4.4.9</b>
проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;	<b>У.4.4.10</b>
готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;	<b>У.4.4.11</b>
готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;	<b>У.4.4.12</b>
готовить лимонады;	<b>У.4.4.13</b>
готовить холодные алкогольные напитки;	<b>У.4.4.14</b>
готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;	<b>У.4.4.15</b>
подготавливать пряности для напитков;	<b>У.4.4.16</b>
определять степень готовности напитков;	<b>У.4.4.17</b>
доводить их до вкуса;	<b>У.4.4.18</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;	<b>У.4.4.19</b>
соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	<b>У.4.4.20</b>
проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.4.4.21</b>
порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.4.4.22</b>
соблюдать выход при порционировании;	<b>У.4.4.23</b>

выдерживать температуру подачи холодных напитков;	У.4.4.24
хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;	У.4.4.25
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	У.4.4.26
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	У.4.4.27
владеть профессиональной терминологией;	У.4.4.28
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	У.4.4.29
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.4.4.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;	3.4.4.2
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.4.4.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.4.4.4
методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	3.4.4.5
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	3.4.4.6
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;	3.4.4.7
органолептические способы определения готовности;	3.4.4.8
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	3.4.4.9
техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;	3.4.4.10
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3.4.4.11
методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;	3.4.4.12
требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;	3.4.4.13
правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;	3.4.4.14
правила, техника общения с потребителями;	3.4.4.15
базовый словарный запас на иностранном языке	3.4.4.16

<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;	<b>ПО.4.5.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.4.5.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.4.5.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества;	<b>У.4.5.2</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;	<b>У.4.5.3</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.4.5.4</b>
использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>У.4.5.5</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;	<b>У.4.5.6</b>
заваривать чай;	<b>У.4.5.7</b>
варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;	<b>У.4.5.8</b>
готовить кофе на песке;	<b>У.4.5.9</b>
обжаривать зерна кофе;	<b>У.4.5.10</b>
варить какао, горячий шоколад;	<b>У.4.5.11</b>
готовить горячие алкогольные напитки;	<b>У.4.5.12</b>

подготавливать пряности для напитков;	У.4.5.13
определять степень готовности напитков;	У.4.5.14
доводить их до вкуса;	У.4.5.15
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;	У.4.5.16
соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	У.4.5.17
проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;	У.4.5.18
порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	У.4.5.19
соблюдать выход при порционировании;	У.4.5.20
выдерживать температуру подачи горячих напитков;	У.4.5.21
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	У.4.5.22
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;	У.4.5.23
владеть профессиональной терминологией;	У.4.5.24
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	У.4.5.25
<b>Знания:</b>	
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.4.5.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;	3.4.5.2
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.4.5.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.4.5.4
методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	3.4.5.5
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	3.4.5.6
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;	3.4.5.7
органолептические способы определения готовности;	3.4.5.8

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	3.4.5.9
техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;	3.4.5.10
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3.4.5.11
методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;	3.4.5.12
требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;	3.4.5.13
правила расчета с потребителями;	3.4.5.14
базовый словарный запас на иностранном языке;	3.4.5.15
техника общения, ориентированная на потребителя	3.4.5.16
<b>Основные виды деятельности</b>	
<b><u>5.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u></b>	
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<b>ПО.5.1.1</b>
подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	<b>ПО.5.1.2</b>
<b>Умения:</b>	
выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.5.1.1</b>
проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами,	<b>У.5.1.2</b>

стандартами чистоты;	
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	<b>У.5.1.3</b>
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	<b>У.5.1.4</b>
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	<b>У.5.1.5</b>
мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	<b>У.5.1.6</b>
соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	<b>У.5.1.7</b>
обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;	<b>У.5.1.8</b>
соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов	<b>У.5.1.9</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе	<b>У.5.1.10</b>
подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	<b>У.5.1.11</b>
соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	<b>У.5.1.12</b>
выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>У.5.1.13</b>
<b>Знания:</b>	
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>3.5.1.1</b>
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<b>3.5.1.2</b>
организация работ в кондитерском цехе;	<b>3.5.1.3</b>
последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<b>3.5.1.4</b>
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<b>3.5.1.1</b>



возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	3.5.1.5
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;	3.5.1.6
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	3.5.1.7
правила утилизации отходов	3.5.1.8
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3.5.1.9
виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3.5.1.10
способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3.5.1.11
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.5.1.12
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	3.5.1.13
правила оформления заявок на склад;	3.5.1.14
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	3.5.1.15
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов	<b>ПО.5.2.1</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.5.2.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции,	<b>У.5.2.2</b>

товарного соседства;	
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;	<b>У.5.2.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;	<b>У.5.2.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	<b>У.5.2.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	<b>У.5.2.6</b>
хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	<b>У.5.2.7</b>
выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:	<b>У.5.2.8</b>
готовить желе;	<b>У.5.2.9</b>
хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;	<b>У.5.2.10</b>
нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;	<b>У.5.2.11</b>
варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.)	<b>У.5.2.12</b>
уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;	<b>У.5.2.13</b>
готовить жженый сахар;	<b>У.5.2.14</b>
готовить посыпки;	<b>У.5.2.15</b>
готовить помаду, глазури;	<b>У.5.2.16</b>
готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.5.2.17</b>
определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;	<b>У.5.2.18</b>
доводить до вкуса, требуемой консистенции;	<b>У.5.2.19</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	<b>У.5.2.20</b>
проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;	<b>У.5.2.21</b>

хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.5.2.22</b>
организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	<b>У.5.2.23</b>
<b>Знания:</b>	
ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.5.2.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;	<b>3.5.2.2</b>
виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	<b>3.5.2.3</b>
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.5.2.4</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	<b>3.5.2.5</b>
методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	<b>3.5.2.6</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.5.2.7</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;	<b>3.5.2.8</b>
органолептические способы определения готовности;	<b>3.5.2.9</b>
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	<b>3.5.2.10</b>
условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства	<b>3.5.2.11</b>
требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	<b>3.5.2.12</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	<b>ПО.5.3.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с	<b>ПО.5.3.2</b>

прилавка/раздачи	
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.5.3.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	<b>У.5.3.2</b>
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	<b>У.5.3.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;	<b>У.5.3.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	<b>У.5.3.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	<b>У.5.3.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств	<b>У.5.3.7</b>
подготавливать продукты;	<b>У.5.3.8</b>
замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;	<b>У.5.3.9</b>
подготавливать начинки, фарши;	<b>У.5.3.10</b>
подготавливать отделочные полуфабрикаты;	<b>У.5.3.11</b>
прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;	<b>У.5.3.12</b>
проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;	<b>У.5.3.13</b>
проводить оформление хлебобулочных изделий;	<b>У.5.3.14</b>
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	<b>У.5.3.15</b>
проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.5.3.16</b>
порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.5.3.17</b>

соблюдать выход при порционировании	У.5.3.18
выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;	У.5.3.19
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	У.5.3.20
рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	У.5.3.21
владеть профессиональной терминологией;	У.5.3.22
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	У.5.3.23
<b>Знания:</b>	
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	3.5.3.1
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	3.5.3.2
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	3.5.3.3
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	3.5.3.4
методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	3.5.3.5
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	3.5.3.6
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;	3.5.3.7
органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	3.5.3.8
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	3.5.3.9
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	3.5.3.10
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3.5.3.11
методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	3.5.3.12
требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;	3.5.3.13

правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	<b>3.5.3.14</b>
правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	<b>3.5.3.15</b>
базовый словарный запас на иностранном языке;	<b>3.5.3.16</b>
техника общения, ориентированная на потребителя	<b>3.5.3.17</b>
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	<b>ПО.5.4.1</b>
ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<b>ПО.5.4.2</b>
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	<b>У.5.4.1</b>
организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	<b>У.5.4.2</b>
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	<b>У.5.4.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;	<b>У.5.4.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	<b>У.5.4.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий	<b>У.5.4.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	<b>У.5.4.7</b>
подготавливать продукты;	<b>У.5.4.8</b>

готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;	<b>У.5.4.9</b>
подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;	<b>У.5.4.10</b>
проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;	<b>У.5.4.11</b>
проводить оформление мучных кондитерских изделий;	<b>У.5.4.12</b>
выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	<b>У.5.4.13</b>
проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.5.4.14</b>
порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.5.4.15</b>
соблюдать выход при порционировании;	<b>У.5.4.16</b>
выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.5.4.17</b>
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий	<b>У.5.4.18</b>
рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	<b>У.5.4.19</b>
владеть профессиональной терминологией;	<b>У.5.4.20</b>
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	<b>У.5.4.21</b>
<b>Знания:</b>	
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.5.4.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	<b>3.5.4.2</b>
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.5.4.3</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.5.4.4</b>
методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	<b>3.5.4.5</b>

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	3.5.4.6
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;	3.5.4.7
органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	3.5.4.8
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	3.5.4.9
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	3.5.4.10
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3.5.4.11
методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	3.5.4.12
требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	3.5.4.13
правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	3.5.4.14
базовый словарный запас на иностранном языке;	3.5.4.15
техника общения, ориентированная на потребителя	3.5.4.16
<b>Код и наименование компетенции</b>	
<b>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>	
<b>Показатели освоения компетенции</b>	
<b>Практический опыт в:</b>	<b>Код</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ПО.5.5.1
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПО.5.5.2
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПО.5.5.4
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	ПО.5.5.5
взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	ПО.5.5.6
<b>Умения:</b>	
подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	У.5.5.1



ингредиентов;	
организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	<b>У.5.5.2</b>
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	<b>У.5.5.3</b>
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;	<b>У.5.5.4</b>
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	<b>У.5.5.5</b>
использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	<b>У.5.5.6</b>
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:	<b>У.5.5.7</b>
подготавливать продукты;	<b>У.5.5.8</b>
готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;	<b>У.5.5.9</b>
проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;	<b>У.5.5.10</b>
готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	<b>У.5.5.11</b>
выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	<b>У.5.5.12</b>
проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;	<b>У.5.5.13</b>
порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.5.5.14</b>
соблюдать выход при порционировании;	<b>У.5.5.15</b>
выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;	<b>У.5.5.16</b>
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов	<b>У.5.5.17</b>
рассчитывать стоимость	<b>У.5.5.18</b>
владеть профессиональной терминологией;	<b>У.5.5.19</b>
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	<b>У.5.5.20</b>

<b>Знания:</b>	
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	<b>3.5.5.1</b>
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	<b>3.5.5.2</b>
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	<b>3.5.5.3</b>
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<b>3.5.5.4</b>
методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;	<b>3.5.5.5</b>
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	<b>3.5.5.6</b>
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;	<b>3.5.5.7</b>
органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;	<b>3.5.5.8</b>
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;	<b>3.5.5.9</b>
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	<b>3.5.5.10</b>
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<b>3.5.5.11</b>
методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	<b>3.5.5.12</b>
требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	<b>3.5.5.13</b>
правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	<b>3.5.5.14</b>
правила, техника общения с потребителями;	<b>3.5.5.15</b>
базовый словарный запас на иностранном языке	<b>3.5.5.16</b>

## **РАЗДЕЛ 4 СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – система оценки) является частью системы оценки и управления качеством образования в Колледже и служит одним из оснований для разработки локального нормативного акта колледжа о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Основным объектом системы оценки, ее содержательной и критериальной базой выступают требования ФГОС СПО, которые конкретизированы в итоговых планируемых результатах освоения обучающимися основной образовательной программы .

Итоговые планируемые результаты детализируются показателями освоения общих и профессиональных компетенций.

Основными направлениями и целями оценочной деятельности в Колледже в соответствии с требованиями ФГОС являются:

- оценка образовательных достижений обучающихся на различных этапах обучения как основа их итоговой аттестации;
- оценка результатов деятельности педагогических работников как основа аттестационных процедур;
- оценка результатов деятельности Колледжа как основа аккредитационных процедур.

Оценка образовательных достижений обучающихся осуществляется в рамках внутренней оценки Колледжа, включающей различные оценочные процедуры (стартовая диагностика, текущая и тематическая оценка, процедуры внутреннего мониторинга образовательных достижений, промежуточная и итоговая аттестации обучающихся), а также процедур

внешней оценки, включающей государственную итоговую аттестацию, независимую оценку качества подготовки обучающихся и мониторинговые исследования муниципального, регионального и федерального уровней.

Оценка результатов деятельности педагогических работников осуществляется на основании:

- мониторинга результатов образовательных достижений обучающихся, полученных в рамках внутренней оценки образовательной организации и в рамках процедур внешней оценки;

- мониторинга уровня профессионального мастерства преподавателя (анализа качества уроков, качества учебных заданий, конкурсов профессионального мастерства).

Мониторинг оценочной деятельности преподавателя с целью повышения объективности оценивания осуществляется предметно-цикловыми комиссиями и администрацией Колледжа.

Результаты мониторингов являются основанием для принятия решений по повышению квалификации преподавателя.

Результаты процедур оценки результатов деятельности Колледжа обсуждаются на педагогическом совете и являются основанием для принятия решений по коррекции текущей образовательной деятельности, по совершенствованию образовательной программы и уточнению и/или разработке программы развития Колледжа, а также служат основанием для принятия иных необходимых управленческих решений.

Для оценки результатов деятельности педагогических работников и оценки результатов деятельности образовательной организации приоритетными являются оценочные процедуры, обеспечивающие определение динамики достижения обучающимися образовательных результатов в процессе обучения.

#### **4.1 Подходы к оценке образовательных достижений**

Система оценки достижения планируемых результатов в соответствии

с ФГОС СПО реализует компетентностный, системно-деятельностный, комплексный и уровневый подходы к оценке образовательных достижений.

Компетентностный подход в профессиональном образовании представляет собой такую организацию образовательного процесса, при которой образовательными результатами являются общие и профессиональные компетенции выпускника, определяющие способность будущего специалиста реализовать на практике свою компетентность.

Системно-деятельностный подход к оценке образовательных достижений проявляется в оценке способности обучающихся к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач. Он обеспечивается содержанием и критериями оценки, в качестве которых выступают планируемые результаты обучения, выраженные в деятельностной форме.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется путем оценки:

1. двух групп компетенций: общих и профессиональных;
2. оценка результатов освоения образовательной программы (ее отдельных частей) в форме практической подготовки осуществляется в ходе текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, проводимой по итогам освоения соответствующих дисциплин и модулей, предусмотренных образовательной программой.
3. использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений и для итоговой оценки;
4. использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга (стандартизированные устные и письменные работы, проекты, практические и лабораторные работы и др.);

Уровневый подход реализуется по отношению как к содержанию оценки, так и к представлению и интерпретации результатов.

В части образовательной программы, направленной на реализацию ФГОС СПО,

– уровневый подход к содержанию оценки определяется профессиональными стандартами, которые регламентирует уровень квалификации и соответствующие ему трудовые функции, на основании чего формируются виды деятельности образовательного стандарта и профессиональные компетенции, сформированность которых отслеживается в ходе оценочных процедур промежуточной аттестации.

– уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки: для дисциплин - «уровень результатов обучения по компетенциям достигнут» и «уровень результатов обучения по компетенциям не достигнут»; для профессиональных модулей-«компетенция сформирована» и «компетенция не сформирована»

В части образовательной программы, направленной на реализацию ФГОС СОО

– уровневый подход к содержанию оценки на уровне среднего общего образования обеспечивается следующими составляющими: для каждого предмета предлагаются результаты двух уровней изучения – базового и углубленного; планируемые результаты содержат блоки «Выпускник научится» и «Выпускник получит возможность научиться».

– уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки: базового уровня и уровней выше и ниже базового. Достижение базового уровня свидетельствует о способности обучающихся решать типовые учебные задачи, целенаправленно отрабатываемые со всеми обучающимися в ходе образовательной деятельности. Базовый уровень подготовки определяется на основании выполнения обучающимися заданий базового уровня, которые оценивают планируемые результаты из блока «Выпускник научится» и трактуются как обязательные для освоения.

## **4.2 Особенности оценки общих компетенций**

Формирование общих компетенций обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности.

Общие компетенции (ОК) – это совокупность социально-личностных качеств выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определенном квалификационном уровне. Общая компетенция понимается как способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Перечень общих компетенций (ОК) выпускников определен в разделе III ФГОС СПО, устанавливающем требования к результатам освоения образовательной программы. Колледж разрабатывает данную образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. В Разд. 4 примерной программы содержится описание умений и знаний, составляющих содержание каждой общей компетенции. Формирование общих компетенций в процессе реализации основных образовательных программ СПО осуществляется с учетом содержания формируемых компетенций и в зависимости от того, как названные компетенции соотносятся с программами отдельных дисциплин и профессиональных модулей. В примерных рабочих программах профессиональных модулей даны перечни общих компетенций, планируемых к освоению в процессе прохождения этих дидактических единиц. При описании структуры и содержания отдельных модулей общие компетенции определяются в качестве самостоятельных образовательных результатов. Примерные рабочие программы учебных дисциплин также содержат указание на общие компетенции, умения и знания, которые должны быть сформированы в результате их изучения. На основе этого формируется общий принцип формирования либо элементов общих компетенций, либо формирования общей компетенции в целом в процессе изучения той или иной дисциплины.

При анализе процесса формирования общих компетенций возникает необходимость введения дисциплин и профессиональных модулей из вариативной части образовательной программы, позволяющих в полной мере сформировать объем общих компетенций. Описания (дескрипторы) общих компетенций, формируемых в соответствии с ФГОС СПО, приведены в разделе 3.1. Общие компетенции. Особенности содержания общих компетенций как планируемых результатов образования учитываются при разработке основных образовательных программ, программы воспитания, в ходе реализации образовательного процесса, а также при оценке общих компетенций в рамках текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Таким образом, общие компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы, этот процесс иллюстрирует Матрица формирования общих компетенций



Матрица формирования общих компетенций		ОК. 1	ОК. 2	ОК. 3	ОК. 4	ОК. 5	ОК. 6	ОК. 7	ОК. 8	ОК. 9	ОК. 10	ОК. 11
	Общие компетенции											
<b>ОП.00</b>	<b>Обще профессиональный цикл</b>											
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности											
ОП.05	Основы калькуляции и учета											
ОП.06	Охрана труда											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности											
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности											
ОП.09	Физическая культура											
ОП.10	Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы											
ОП.11	Физическая и коллоидная химия											
ОП.12	История кухни народов мира											
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве											
ОП.14	Диетология и основы детского питания											
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide, Art-виаж/кулинарный виаж, Фьюжн)											
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>											
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
УП.01	Учебная практика											
ПП.01	Производственная практика											
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок											
УП.02	Учебная практика											
ПП.02	Производственная практика											
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок											
УП.03	Учебная практика											
ПП.03	Производственная практика											
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>											
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											
ПП.04	Производственная практика											
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											
УП.05	Учебная практика											
ПП.05	Производственная практика											
<b>ПМ.06</b>	<b>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</b>											
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства											
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела											
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности											
УП.06	Учебная практика											
	Воспитательная работа											
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам											
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности											
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.											
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.											
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.											
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения											
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.											
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.											
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности											
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.											
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере											

Цели, планируемые результаты обучения и содержание отдельных учебных дисциплин, входящих в общепрофессиональный и профессиональный цикл образовательной программы, полностью соответствует задачам формирования той или иной общей компетенции, установленной во ФГОС СПО. Это является основанием для использования в учебном процессе концентрированной модели процедуры оценивания сформированности общих компетенций, при которой формирование элементов общих компетенций идет в процессе изучения учебных дисциплин( матрица), а одна или несколько дисциплин, входящих в общепрофессиональный и профессиональный цикл, рассматриваются в качестве базовых и ведущих для целей формирования конкретной общей компетенции, определенной во ФГОС СПО.

В этом случае формулировки планируемых образовательных результатов по данным дисциплинам соответствуют формулировкам конкретных общих компетенций, определенных во ФГОС СПО, а содержание изучаемых дисциплин обеспечивает формирование тех умений и знаний, которые входят в состав данных общих компетенций.

Так, цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины «Физическая культура» соответствуют общей компетенции ОК 08. «Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности». Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся по данной дисциплине выстроено таким образом, чтобы студенты СПО научились использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, освоили рациональные приемы двигательных функций, умели пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Таким образом, место учебной дисциплины в структуре образовательной программы определяется задачами формирования

названной общей компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Изучение учебной дисциплины «Иностранный язык» имеет определяющее значение для формирования общей компетенции «ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках». От обучающихся требуется знание лексического минимума, относящегося к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, способность читать и понимать тексты на иностранном языке (техническая документация), способность участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы с участием иностранных специалистов или клиентов.

Учебная дисциплина «Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы», входящая в общепрофессиональный цикл, нацелена на формирование трех общих компетенций, определенных во ФГОС СПО. При изучении технологических аспектов современных информационных систем обеспечивается достижение образовательных результатов, определенных «ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности». Решая поисковые задачи, выполняя поиск и отбор информации на компьютерных носителях, в локальных и глобальных информационных сетях, студенты СПО должны сформировать умения и знания, соответствующие общей компетенции «ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности». Изучение ведения делопроизводства при помощи прикладных компьютерных программ позволяет сформировать умения и знания компетенции «ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста».

Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» соответствуют общей компетенции ОК 07. «Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.». и ОК 06.«Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей». Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся по данной дисциплине выстроено таким образом, чтобы студенты СПО научились проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное гражданское поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения, соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности умели эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Таким образом, место учебной дисциплины в структуре образовательной программы определяется задачами формирования названной общей компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Цель и задачи профессионального модуля «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу». вариативной части образовательной программы, входящий в профессиональный цикл, соответствуют задачам общей компетенции, определенных во ФГОС СПО:

– для решения задач профессиональной деятельности должны быть сформированы умения и знания, соответствующие общей компетенции «ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам»;

– для решения задач, поиска и отбора информации в локальных и глобальных информационных сетях, осуществления устной и письменную коммуникации с целью дальнейшего профессионального развития, должны быть сформированы умения и знания, соответствующие общим компетенциям «ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности», «ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие»; и «ОК 5. Осуществлять устную и

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста».

– сформированная ОК 11 «Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере» обеспечивает конкурентоспособность выпускника ПОО на рынке труда и построение его профессиональной карьеры по модели «самозанятости».

#### **4.3 Организация и содержание оценочных процедур общих компетенций**

Отправной точкой анализа сформированности общих компетенций является пункт 3.1 Общие компетенции. В разделе 3 Планируемые результаты освоения образовательной программы.

Данный раздел содержит унифицированное описание всех ОК, в т.ч

- код ОК в соответствии с ФГОС СПО (1 столбец);
- формулировку ОК (2 столбец);
- дескрипторы знаний и умений, составляющих каждую из ОК (3 столбец)
- код дескрипторов знаний и умений (4 столбец).

Формирование общих компетенций идет в рамках всего образовательного и воспитательного процесса, а оценочные процедуры проводятся только на тех учебных дисциплинах, формулировки планируемых образовательных результатов которых соответствуют формулировкам конкретных общих компетенций. Приведенные в п. 3.1 дескрипторы знаний и умений, входящих в состав ОК, носят обязательный характер и должны быть проверены в рамках промежуточной аттестации. Каждый дескриптор проверяется при помощи заданий теста или практических заданий. Промежуточная аттестация по этим дисциплинам проводится на последнем курсе, когда формирование общих компетенций завершено.

Формирование общих компетенций обучающихся происходит не

только в процессе обучения. Воспитательная работа как важная часть образовательного процесса также используется для совершенствования когнитивных, социальных и личностных качеств. Воспитание гражданско-патриотических качеств, ценностей служения Отечеству, уважение к государственной символике, достижениям государства, героям и значимым событиям древней и новейшей истории страны (компетенция ОК.06) обеспечивается в Колледже за счет реализации просветительских программ, поддержки военно-исторических, краеведческих, молодежных объединений. Важную роль для формирования ценности бескорыстного общественного служения играет молодежное волонтерство - добровольная социально направленная и общественно полезная деятельность обучающихся СПО. Добровольческие инициативы распространяются на разные сферы человеческой деятельности – от поддержки инвалидов и престарелых граждан до помощи в организации спортивных соревнований и музыкальных фестивалей, участия в экологических проектах и т.д. По итогам формируется портфолио достижений.

Оценка сформированности общих компетенций

Компоненты образовательной программы	1 курс											2 курс											3 курс											4 курс										
	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9	ОК.10	ОК.11	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9	ОК.10	ОК.11	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9	ОК.10	ОК.11	ОК.1	ОК.2	ОК.3	ОК.4	ОК.5	ОК.6	ОК.7	ОК.8	ОК.9	ОК.10	ОК.11
<b>ОП.00</b> <b>Общепрофессиональный цикл</b>																																												
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																																												
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров																																												
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места																																												
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																																												
ОП.05 Основы калькуляции и учета																																												
ОП.06 Страна стола																																												
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности																																												
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности																																												
ОП.09 Физическая культура																																												
ОП.10 Информационные технологии для ведения деятельности и выполнения обязательств организации																																												
ОП.11 Физическая и коллоидная химия																																												
ОП.12 История кухни народов мира																																												
ОП.13 Лепка в кулинарном и кондитерском искусстве																																												
ОП.14 Диетология и основы детского питания																																												
ОП.15 Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide, Аот-виэгаж/кулинарный виэгаж Фэажаж)																																												
<b>П.00</b> <b>Профессиональный цикл</b>																																												
<b>ПМ.01</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</b>																																												
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																																												
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																												
УП.01 Учебная практика																																												
ПП.01 Производственная практика																																												
<b>ПМ.02</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</b>																																												
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных																																												
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																												
УП.02 Учебная практика																																												
ПП.02 Производственная практика																																												
<b>ПМ.03</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</b>																																												
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных																																												
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																																												
УП.03 Учебная практика																																												
ПП.03 Производственная практика																																												
<b>ПМ.04</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента</b>																																												
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																																												
УП.04 Учебная практика																																												
ПП.04 Производственная практика																																												
<b>ПМ.05</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</b>																																												
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																												
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																												
УП.05 Учебная практика																																												
ПП.05 Производственная практика																																												
<b>ПМ.06</b> <b>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</b>																																												
МДК.06.01 Способы поиска работы, трудоустройства																																												
МДК.06.02 Основы предпринимательства, открытие собственного дела																																												
МДК.06.03 Основы финансовой грамотности																																												
УП.06 Учебная практика																																												

При проведении промежуточной аттестации используются фонды оценочных средств, которые обеспечивают оценку достижения результатов обучения, в т.ч. оценку общих компетенций обучающихся, запланированных по отдельным дисциплинам, профессиональным модулям и практикам. За эталон достигаемых показателей сформированной общих компетенций берутся требования к общим компетенциям в разрезе знаний и умений, указанных в п3.1 основной образовательной программы.Используемый оценочный инструментарий сопрягаетоценку уровня освоения обучающимися предметных знаний, умений, и оценку сформированности каждой из ОК, предусмотренных в программе учебной дисциплины (модуля).Диагностирование сформированности ОК осуществляется с помощью соответствующих показателей – дескрипторов ОК. Дескрипторы ОК представлены виде двух граничных уровней сформированности: начального (низшего) или отрицательного «Компетенция не сформирована», и целевого (высшего) положительного значения формирования ОК «Компетенция сформирована». От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов общих компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую направленность. Часть качеств диагностируются средствами простого наблюдения за деятельностью обучающегося, его поведением, способами организации деятельности. Результаты фиксируются в специальном протоколе«Сформированности общих компетенций». Конечный результат выглядит следующим образом:

Ф.И.О	ОК1 (%)	ОК2 (%)	ОК3 (%)	ОК4 (%)	ОК5 (%)	ОК6 (%)	ОК7 (%)	ОК8 (%)	ОК9 (%)	ОК10 (%)
1. Иванов	55	65	65	55	60	65	60	70	65	65
2. Петров	70	70	70	65	65	70	70	65	65	65
3. Сидоров	75	75	75	80	75	85	75	85	80	85
4. п....										



Общие компетенции выпускников СПО являются одним из предметов оценки в процессе государственной итоговой аттестации. Целью защиты ВКР является установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО. В ходе подготовки и защиты ВКР оценивается уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, качество полученных им знаний и умений, в т.ч. сформированность общих компетенций, позволяющих эффективно решать профессиональные задачи. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

В соответствии со статьей 13, пп. 2, 3 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» при реализации образовательных программ СПО используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Формирование общих компетенций обеспечивается за счет использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, проектной деятельности, деловых и ролевых игр, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся.

#### **4.4 Особенности оценки профессиональных компетенций**

Профессиональная компетенция - это способность успешно действовать на основе практического опыта, умения и знаний при решении профессиональных задач. Перечень профессиональных компетенций (ПК) структурирован во ФГОС по основным видам деятельности, к выполнению которых должен быть готов выпускник. Основные виды деятельности представлены во ФГОС в соотношении с присваиваемыми квалификациями квалифицированного рабочего, служащего или квалификациями специалиста среднего звена. В соответствии с основными видами деятельности

формируются профессиональные модули образовательной программы.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы (требования к знаниям, умениям, практическому опыту) представлены в приложении к ФГОС в табличной форме.

Перечень профессиональных компетенций, закрепленных в ФГОС, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех профессиональных компетенций в соответствии с сочетанием квалификаций.

Компетенция не может быть полностью сформирована по окончании изучения одной или нескольких дисциплин. Компетенции вырабатываются параллельно и совокупно в ходе всех форм учебной работы обучающегося. Формирование профессиональных компетенций в процессе реализации основной образовательной программы осуществляется с учетом содержания формируемых компетенций и в зависимости от того, как названные компетенции соотносятся с программами отдельных дисциплин и профессиональных модулей. Примерные рабочие программы учебных дисциплин содержат указание на профессиональные компетенции, умения и знания которых должны быть сформированы в результате их изучения. На основе этого формируется общий принцип формирования элементов профессиональных компетенций в процессе изучения той или иной дисциплины в Колледже. Описания (дескрипторы) профессиональных компетенций, формируемых в соответствии с ФГОС СПО, приведены в разделе 3.2. Профессиональных компетенции. Особенности содержания профессиональных компетенций как планируемых результатов образования учитываются при разработке основных образовательных программ, в ходе реализации образовательного процесса, а также при оценке профессиональных компетенций в рамках текущего контроля успеваемости,

промежуточной и итоговой аттестации. Формирование профессиональных компетенций происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности. Перечень профессиональных компетенций, закрепленных в ФГОС, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам и курсам обучения, в соответствии с матрицей формирования профессиональных компетенций. Этапы формирования профессиональных компетенций представлены в таблице 7.

# Матрица формирования профессиональных компетенций

Карта формирования профессиональных компетенций		ВД 1				ВД 2								ВД 3						ВД 4				ВД 5				
		ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>																											
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																											
ОП.05	Основы калькуляции и учета																											
ОП.06	Охрана труда																											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																											
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																											
ОП.09	Физическая культура																											
ОП.10	Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы																											
ОП.11	Физическая и коллоидная химия																											
ОП.12	История кухни народов мира																											
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве																											
ОП.14	Диетология и основы детского питания																											
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide, Арт-визаж/кулинарный визаж/Фьюжи)																											
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																											
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>																											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																											
УП.01	Учебная практика																											
ПП.01	Производственная практика																											
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>																											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																											
УП.02	Учебная практика																											
ПП.02	Производственная практика																											
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>																											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																											
УП.03	Учебная практика																											
ПП.03	Производственная практика																											
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>																											
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																											
ПП.04	Производственная практика																											
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>																											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																											
УП.05	Учебная практика																											
ПП.05	Производственная практика																											
<b>ПМ.06</b>	<b>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</b>																											
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства																											
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела																											
УП.06	Учебная практика																											

# Этапы формирования профессиональных компетенций

	1 курс															2 курс																																																							
	ВК1					ВК2					ВК3					ВК4					ВК5					ВК1					ВК2					ВК3					ВК4					ВК5																									
	ВК1.1	ВК1.2	ВК1.3	ВК1.4	ВК1.5	ВК2.1	ВК2.2	ВК2.3	ВК2.4	ВК2.5	ВК2.6	ВК2.7	ВК2.8	ВК2.9	ВК2.10	ВК3.1	ВК3.2	ВК3.3	ВК3.4	ВК3.5	ВК3.6	ВК4.1	ВК4.2	ВК4.3	ВК4.4	ВК4.5	ВК4.6	ВК4.7	ВК4.8	ВК4.9	ВК4.10	ВК5.1	ВК5.2	ВК5.3	ВК5.4	ВК5.5	ВК1.1	ВК1.2	ВК1.3	ВК1.4	ВК1.5	ВК2.1	ВК2.2	ВК2.3	ВК2.4	ВК2.5	ВК2.6	ВК2.7	ВК2.8	ВК2.9	ВК2.10	ВК3.1	ВК3.2	ВК3.3	ВК3.4	ВК3.5	ВК3.6	ВК4.1	ВК4.2	ВК4.3	ВК4.4	ВК4.5	ВК4.6	ВК4.7	ВК4.8	ВК4.9	ВК4.10	ВК5.1	ВК5.2	ВК5.3	ВК5.4
Компоненты образовательной программы																																																																							
<b>СП00</b> Общеобразовательный цикл																																																																							
СП01																																																																							
СП02																																																																							
СП03																																																																							
СП04																																																																							
СП05																																																																							
СП06																																																																							
СП07																																																																							
СП08																																																																							
СП09																																																																							
СП10																																																																							
СП11																																																																							
СП12																																																																							
СП13																																																																							
СП14																																																																							
СП15																																																																							
СП16																																																																							
СП17																																																																							
СП18																																																																							
СП19																																																																							
СП20																																																																							
СП21																																																																							
СП22																																																																							
СП23																																																																							
СП24																																																																							
СП25																																																																							
СП26																																																																							
СП27																																																																							
СП28																																																																							
СП29																																																																							
СП30																																																																							
СП31																																																																							
СП32																																																																							
СП33																																																																							
СП34																																																																							
СП35																																																																							
СП36																																																																							
СП37																																																																							
СП38																																																																							
СП39																																																																							
СП40																																																																							
СП41																																																																							
СП42																																																																							
СП43																																																																							
СП44																																																																							
СП45																																																																							
СП46																																																																							
СП47																																																																							
СП48																																																																							
СП49																																																																							
СП50																																																																							
СП51																																																																							
СП52																																																																							
СП53																																																																							
СП54																																																																							
СП55																																																																							
СП56																																																																							
СП57																																																																							
СП58																																																																							
СП59																																																																							
СП60																																																																							
СП61																																																																							
СП62																																																																							
СП63																																																																							
СП64																																																																							
СП65																																																																							
СП66																																																																							
СП67																																																																							
СП68																																																																							
СП69																																																																							
СП70																																																																							
СП71																																																																							
СП72																																																																							
СП73																																																																							
СП74																																																																							
СП75																																																																							
СП76																																																																							
СП77																																																																							
СП78																																																																							
СП79																																																																							
СП80																																																																							
СП81																																																																							
СП82																																																																							
СП83																																																																							
СП84																																																																							
СП85																																																																							
СП86																																																																							
СП87																																																																							
СП88																																																																							
СП89																																																																							
СП90																																																																							
СП91																																																																							
СП92																																																																							
СП93																																																																							
СП94																																																																							
СП95																																																																							
СП96																																																																							
СП97																																																																							
СП98																																																																							
СП99																																																																							
СП100																																																																							

	1 курс															2 курс																																																							
	ВК1					ВК2					ВК3					ВК4					ВК5					ВК1					ВК2					ВК3					ВК4					ВК5																									
	ВК1.1	ВК1.2	ВК1.3	ВК1.4	ВК1.5	ВК2.1	ВК2.2	ВК2.3	ВК2.4	ВК2.5	ВК2.6	ВК2.7	ВК2.8	ВК2.9	ВК2.10	ВК3.1	ВК3.2	ВК3.3	ВК3.4	ВК3.5	ВК3.6	ВК4.1	ВК4.2	ВК4.3	ВК4.4	ВК4.5	ВК4.6	ВК4.7	ВК4.8	ВК4.9	ВК4.10	ВК5.1	ВК5.2	ВК5.3	ВК5.4	ВК5.5	ВК1.1	ВК1.2	ВК1.3	ВК1.4	ВК1.5	ВК2.1	ВК2.2	ВК2.3	ВК2.4	ВК2.5	ВК2.6	ВК2.7	ВК2.8	ВК2.9	ВК2.10	ВК3.1	ВК3.2	ВК3.3	ВК3.4	ВК3.5	ВК3.6	ВК4.1	ВК4.2	ВК4.3	ВК4.4	ВК4.5	ВК4.6	ВК4.7	ВК4.8	ВК4.9	ВК4.10	ВК5.1	ВК5.2	ВК5.3	ВК5.4
Компоненты образовательной программы																																																																							
<b>СП00</b> Общеобразовательный цикл																																																																							
СП01																																																																							
СП02																																																																							
СП03																																																																							
СП04																																																																							
СП05																																																																							
СП06																																																																							
СП07																																																																							
СП08																																																																							
СП09																																																																							
СП10																																																																							
СП11																																																																							
СП12																																																																							
СП13																																																																							
СП14																																																																							
СП15																																																																							
СП16																																																																							
СП17																																																																							
СП18																																																																							
СП19																																																																							
СП20																																																																							
СП21																																																																							
СП22																																																																							
СП23																																																																							
СП24																																																																							
СП25																																																																							
СП26																																																																							
СП27																																																																							
СП28																																																																							
СП29																																																																							
СП30																																																																							
СП31																																																																							
СП32																																																																							
СП33																																																																							
СП34																																																																							
СП35																																																																							
СП36																																																																							
СП37																																																																							
СП38																																																																							
СП39																																																																							
СП40																																																																							
СП41																																																																							
СП42																																																																							
СП43																																																																							
СП44																																																																							
СП45																																																																							
СП46																																																																							
СП47																																																																							
СП48																																																																							
СП49																																																																							
СП50																																																																							
СП51																																																																							
СП52																																																																							
СП53																																																																							
СП54																																																																							
СП55																																																																							
СП56																																																																							
СП57																																																																							
СП58																																																																							
СП59																																																																							
СП60																																																																							
СП61																																																																							
СП62																																																																							
СП63																																																																							
СП64																																																																							
СП65																																																																							
СП66																																																																							
СП67																																																																							
СП68																																																																							
СП69																																																																							
СП70																																																																							
СП71																																																																							
СП72																																																																							
СП73																																																																							
СП74																																																																							
СП75																																																																							
СП76																																																																							
СП77																																																																							
СП78																																																																							
СП79																																																																							
СП80																																																																							
СП81																																																																							
СП82																																																																							
СП83																																																																							
СП84																																																																							
СП85																																																																							
СП86																																																																							
СП87																																																																							
СП88																																																																							
СП89																																																																							
СП90																																																																							
СП91																																																																							
СП92																																																																							
СП93																																																																							
СП94																																																																							
СП95																																																																							
СП96																																																																							
СП97																																																																							
СП98																																																																							
СП99																																																																							
СП100																																																																							

#### **4.5 Организация и содержание оценочных процедур профессиональных компетенций**

Отправной точкой анализа сформированности профессиональных компетенций является пункт 3.2 Профессиональные компетенции. В разделе 3 Планируемые результаты освоения образовательной программы.

Данный раздел содержит унифицированное описание всех ПК, в т.ч

- код ПК в соответствии с ФГОС СПО (1 столбец);
- формулировку ПК (2 столбец);
- дескрипторы знаний, умений и практического опыта, составляющих каждую из ПК (3 столбец)
- код дескрипторов знаний и умений (4 столбец).

Оценка качества подготовки обучающихся по дисциплинам общепрофессионального цикла осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Приведенные в п. 3.2 дескрипторы знаний и умений, входящих в состав ПК, носят обязательный характер и должны быть проверены в рамках промежуточной аттестации. Контроль и оценка результатов освоения дисциплин в рамках промежуточной аттестации предусматривает использование методов и критериев оценки знаний и умений, входящих в компетенцию, которые сопряжены с знаниями и умениями дисциплины. Каждый дескриптор проверяется при помощи заданий теста или практических заданий. Диагностирование сформированности ПК осуществляется с помощью соответствующих показателей – дескрипторов ПК. Дескрипторы ПК представлены виде двух граничных уровней сформированности: начального (низшего) или отрицательного «Элементы компетенций не сформированы», и целевого (высшего) положительного значения формирования ПК «Элементы компетенций сформированы». От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким

образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов профессиональных компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую направленность. Результаты фиксируются в специальном протоколе «Сформированность элементов профессиональных компетенций».

Формирование указанных в ФГОС компетенций в полном объеме завершается изучением Профессионального модуля (далее, ПМ) Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится с использованием Контрольно-оценочного средства. В него включаются таблица с дескрипторами знаний профессиональной компетенции включая их номер, тип и формулировку из рабочей программы Профессионального модуля с указанием междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации которого будет проверено данное знание, контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта и результатов таблица с дескрипторами умений профессиональной компетенции включая их номер, тип и формулировку из рабочей программы Профессионального модуля с указанием промежуточной аттестации либо в междисциплинарном курсе, либо в процедуре оценки практико-ориентированного экзамена в рамках которых будет проверено данное умение, контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта.

Комплект оценочных средств для проведения процедуры промежуточной аттестации междисциплинарного курса предназначен для оценки теоретической части, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенции при изучении определенного вида деятельности. От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов профессиональных компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую

направленность.

Практико-ориентированный экзамен (далее, ПОЭ) должен проверять все профессиональные компетенции соответствующего модуля. Задание ПОЭ всегда соответствует реальным задачам основного вида деятельности Профессионального модуля, включая либо их прямую формулировку и реальные условия труда, либо, если первое невозможно или затруднено, их модельное описание. Исходя из задания ПОЭ и разработанных контролируемых показателей для оцениваемых компетенций, для каждого из них разрабатываются и указываются в табличной форме аспекты оценки различных типов, соответствующие им баллы выполнения контролируемого показателя. минимальных требований освоения вида профессиональной деятельности. Результатом проведения ПОЭ для экзаменуемого является решение "основной вид профессиональной деятельности не освоен" (отрицательный результат экзамена) или "основной вид профессиональной деятельности освоен" (положительный результат экзамена) с определенной оценкой ("удовлетворительно", "хорошо", "отлично"). Положительный результат может быть достигнут только при подтверждении освоения всех проверяемых с помощью контрольно-оценочного средства компетенций Профессионального модуля по всем контролируемым показателям

Профессиональные компетенции выпускников СПО являются одним из предметов оценки в процессе государственной итоговой аттестации. Целью защиты ВКР является установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО. В ходе подготовки и защиты ВКР оценивается уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, качество полученных им знаний, умений и практического опыта составляющих профессиональные компетенции. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.



В соответствии со статьей 13, пп. 2, 3 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» при реализации образовательных программ СПО используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Формирование профессиональных компетенций обеспечивается за счет использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, проектной деятельности, деловых и ролевых игр, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся.

#### **4.6. Организация и содержание оценочных процедур**

Стартовая диагностика представляет собой процедуру оценки готовности к обучению на уровне среднего общего образования.

Стартовая диагностика освоения метапредметных результатов проводится администрацией Колледжа в начале 1 курса и выступает как основа (точка отсчета) для оценки динамики образовательных достижений. Объектами оценки являются структура мотивации и владение познавательными универсальными учебными действиями: универсальными и специфическими для основных учебных предметов познавательными средствами, в том числе: средствами работы с информацией, знаково-символическими средствами, логическими операциями.

Стартовая диагностика готовности к изучению отдельных предметов проводится преподавателем в начале изучения предметного курса.

Результаты стартовой диагностики являются основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности (в том числе в рамках выбора уровня изучения предметов) с учетом выделенных актуальных проблем, характерных для группы в целом и выявленных групп риска.

Текущая оценка представляет собой процедуру оценки индивидуального продвижения в освоении учебной программы курса. Текущая оценка может быть формирующей, т.е. поддерживающей и направляющей усилия обучающегося, и диагностической, способствующей выявлению и осознанию преподавателем и обучающимся существующих проблем в обучении. Объектом текущей оценки являются промежуточные метапредметные планируемые образовательные результаты.

В ходе оценки сформированности метапредметных результатов обучения особое внимание уделяется выявлению проблем и фиксации успешности продвижения в овладении коммуникативными умениями (умением внимательно относиться к чужой точке зрения, умением рассуждать с точки зрения собеседника, не совпадающей с собственной

точкой зрения); инструментами само- и взаимооценки; инструментами и приемами поисковой деятельности (способами выявления противоречий, методов познания, адекватных базовой отрасли знания; обращения к надежным источникам информации, доказательствам, разумным методам и способам проверки, использования различных методов и способов фиксации информации, ее преобразования и интерпретации).

В текущей оценке используется весь арсенал форм и методов проверки (устные и письменные опросы, практические работы, творческие работы, учебные исследования и учебные проекты, задания с закрытым ответом и со свободно конструируемым ответом – полным и частичным, индивидуальные и групповые формы оценки, само- и взаимооценка и др.). Выбор форм, методов и моделей заданий определяется особенностями предмета, особенностями контрольно-оценочной деятельности преподавателя.

Тематическая оценка представляет собой процедуру оценки уровня достижения промежуточных планируемых результатов по предмету, которые приводятся в учебных методических комплексах к учебникам, входящих в федеральный перечень, и в рабочих программах. По предметам, вводимым из вариативной части планируемые результаты устанавливаются самостоятельно. Оценочные процедуры подбираются так, чтобы они предусматривали возможность оценки достижения всей совокупности планируемых результатов и каждого из них. Результаты тематической оценки являются основанием для текущей коррекции учебной деятельности и ее индивидуализации.

Портфолио представляет собой процедуру оценки динамики учебной и творческой активности обучающегося, направленности, широты или избирательности интересов, выраженности проявлений творческой инициативы, а также уровня высших достижений, демонстрируемых данным обучающимся. В портфолио включаются как документы, фиксирующие достижения обучающегося (например, наградные листы, дипломы, сертификаты участия, рецензии, отзывы на работы и проч.), так и его работы.

Внутренний мониторинг Колледжа представляет собой процедуры оценки уровня достижения предметных и метапредметных результатов, а также оценки той части личностных результатов, которые связаны с оценкой поведения, прилежания, а также с оценкой готовности и способности реализовать себя в будущей профессии. Результаты внутреннего мониторинга являются основанием для рекомендаций по текущей коррекции учебной деятельности и ее индивидуализации.

Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита итогового индивидуального проекта или учебного исследования. Индивидуальный проект или учебное исследование может выполняться по любому из следующих направлений: социальное; бизнес-проектирование; исследовательское; инженерно-конструкторское; информационное; творческое. Итоговый индивидуальный проект (учебное исследование) целесообразно оценивать по следующим критериям.

– Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.

– Сформированность познавательных УУД в части способности к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющаяся в умении поставить проблему и сформулировать основной вопрос исследования, выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и т.п.

– Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.

– Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Защита проекта осуществляется в процессе специально организованной деятельности комиссии Колледжа или на конференции НОУ. Результаты выполнения проекта оцениваются по итогам рассмотрения комиссией представленного продукта с краткой пояснительной запиской, презентации обучающегося и отзыва руководителя.

Промежуточная аттестация представляет собой процедуру аттестации обучающихся на уровне среднего общего образования и проводится по окончании изучения предмета. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета или экзамена. с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий в стандартизированной форме. В процессе использования стандартизированных измерительных материалов критерии достижения/освоения учебного материала задается на уровне получения 65 % от максимального балла за выполнение заданий базового уровня.

Для предметов контрольные измерительные материалы разрабатываются на основании планируемых результатов обучения базового уровня изучения предмета. При этом минимальная граница, свидетельствующая о достижении требований ФГОС СОО, устанавливается исходя из планируемых результатов блока «Выпускник научится» для базового уровня изучения предмета. Форма промежуточной аттестации по предмету устанавливается учебным планом. Оценка, полученная в ходе прохождения промежуточной аттестации по предметам фиксируется в ведомостях и документе об уровне образования установленного образца – дипломе СПО с получением среднего общего образования.

Обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается

освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой выдается аттестат о среднем общем образовании. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план. Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена.

## **РАЗДЕЛ 5 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1 Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

#### **5.1.1. Пояснительная записка**

##### **5.1.1.1 Нормативная база реализации образовательной программы**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» по программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработан на основе: ФЗ РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года; Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ МОиН РФ № 464 от 14 июня 2013 г., с учетом изменений приказ № 1580 от 15 декабря 2014 г.); приказа МОиН РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

08.09.2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»; приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом требований работодателей.

### **5.1.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с календарным учебным графиком.

Объем образовательной программы при очной форме получения образования составляет 2952 часов.

Продолжительность учебной недели - шестидневная. Занятия группируются парами, по 2 академических часа.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Предусмотрены перемены - 10 минут, две перемены для приема пищи по 20 минут. Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Часы самостоятельной работы фиксируются в расписании учебных занятий.

Текущий контроль по УД и ПМ проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину как традиционными (устный опрос, выполнение заданий, творческих работ, контрольных работ, тестов, семинарских занятий и другое), так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Форму текущей аттестации определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Избранная форма текущей аттестации преподавателем указывается в рабочей программе учебной дисциплины и календарно-тематическом плане. Текущая аттестация за семестр проводится, если учебным планом в данном семестре по реализуемым в течение семестра



дисциплинам не предусматривается промежуточная аттестация. В этом случае по дисциплине или междисциплинарному курсу, по учебной или производственной практике по текущим оценкам в журнал выставляется итоговая оценка за семестр.

Распределение времени на учебную и производственную практики определяется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по профессии и осуществляется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика реализуется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Порядок проведения учебной и производственной практики определяется графиками учебного процесса."

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на I, II, III курсе - 11 недель, на IV курсе 2 недели, в том числе две недели в зимний период.

### **5.1.1.3 Общеобразовательный цикл**

В соответствии с требованиями ФГОС СОО Колледж при разработке учебных планов ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования обеспечивает освоение результатов заявленных в ФГОС СОО, для чего формируется общеобразовательный цикл, включающий общеобразовательные учебные предметы. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к укрупненной группе СПО 43.00.00 Сервис и туризм для которых рекомендован социально-экономический профиль получаемого общего образования в соответствии со спецификой профессии. Организация образовательной деятельности по освоению среднего общего образования предусматривает дифференциацию

содержания с учётом образовательных потребностей и интересов обучающихся, обеспечивающих углубленное изучение отдельных учебных предметов, предметных областей. В рамках дисциплины общеобразовательного цикла "Основы исследовательской и проектной деятельности", обучающимися выполняется индивидуальный проект. Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2052 часа и включает промежуточную аттестацию для контроля освоенности результатов ФГОС среднего общего образования. В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки по специальности не предусматривается самостоятельная работа. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на основе примерной основной образовательной программы среднего общего образования, соответствующие рабочие программы разрабатываются в соответствии с требованиями, предъявляемыми ФГОС СОО к структуре этих программ. В соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО в общеобразовательный цикл включены дополнительные учебные дисциплины: "История родного края", "Психология общения", "Основы исследовательской и проектной деятельности", "Рисование и лепка".

#### **5.1.1.4 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части**

Формирование вариативной части ориентировано на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и на основании документа согласования с работодателями.

Распределение вариативной части образовательной программы производилось в рамках объема времени, указанной во ФГОС СПО для

срока обучения рабочих из расчета – не менее 612 академических часа.

Так как образовательная программа предусматривает получение среднего общего образования в рамках подготовки квалифицированных рабочих, должностей служащих по профессии СПО, реализуемых на базе основного общего образования, то предполагается распределение объема времени 720 часов (20 недель) направленного не только на изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, но и на элементы программы, направленные на освоение общих и профессиональных компетенций.

При планировании и декомпозиции объема часов, отводимого на вариативную часть, руководствовались анализом ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы, а также тенденциями комплексных региональных программ развития кадров и рекомендациями предприятий-заказчиков кадров, определяющих спрос на общие и профессиональные компетенции выпускников образовательных организаций с учетом международных требований и профессиональных стандартов.

Вариативная часть направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, а также на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс.

### *Формирование вариативной части ППКРС*

Индекс	Наименование	Вариативная часть на введение новых дисциплин и МДК	Вариативная часть на увеличение часов обязательных дисциплин и МДК	Вариативная часть на увеличение часов практики	Вариативная часть на самостоятельную работу	Всего вариативная часть
Обязательная часть образовательной программы		424	612	144	116	1332
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	360	360		36	756
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		36			36
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		70			70
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		36		4	40
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		0		6	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета		40		4	44
ОП.06	Охрана труда		0			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		116		10	126
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		16			16
ОП.09	Физическая культура		46			46
ОП.10	Информационные технологии для	68			4	72

	ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы					
ОП.11	Физическая и коллоидная химия	50				50
ОП.12	История кухни народов мира	78				78
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	50				50
ОП.14	Диетология и основы детского питания	62			4	66
ОП.15	Инновационные кулинарные технологии (Sous- vide, Арт- визаж/кулинарный визаж, Фьюжн)	52			4	56
П.00	Профессиональный цикл	64	252	144	80	540
ПМ.00	Профессиональные Модули	64	252	144	80	540
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		68	36	36	140
МДК.01. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		4		12	16
МДК.01. 02	Процессы приготовления,		64		24	88

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
УП.01	Учебная практика					0
ПП.01	Производственная практика			36		36
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		48		10	58
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		14		4	18
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		34		6	40
УП.02	Учебная практика					0
ПП.02	Производственная практика					0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		30		4	34
МДК.03.01	Организация приготовления,		4			4

	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		26		4	30
УП.03	Учебная практика					0
ПП.03	Производственная практика					0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		36	36	18	90
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4		6	10
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		32		12	44
УП.04	Учебная практика			36		36
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к		70			70

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		12			12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		58			58
УП.05	Учебная практика		0			0
ПП.05	Производственная практика		0			0
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	100		36	12	156
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	32			6	38
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	36			6	42
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	32				32
УП.06	Учебная практика	0		36		36
	Промежуточная аттестация	36				36



### **5.1.1.5 Формы проведения консультаций**

Часы консультаций предусматриваются из времени, отведенного на промежуточную аттестацию, в случае, если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы).

### **5.1.1.6 Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагает инклюзию. В рамках образовательной программы реализуется дисциплина "Физическая культура", для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ней предусмотрен раздел подвижных занятий адаптивной физкультурой. В программе разделов включены часы, посвященные поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе дисциплины "Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы" общепрофессионального учебного цикла предусмотрены разделы и темы, направленные на изучение универсальных информационных и коммуникационных технологий, ассистивных технологий, которые помогают компенсировать функциональные ограничения человека, альтернативных устройств ввода-вывода информации, вспомогательных устройств, вспомогательных и альтернативных программных средств. Структура образовательной программы предусматривает включение адаптационной дисциплины «Коммуникативный практикум», обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В рамках инклюзивного

образования эта дисциплина вводится параллельно с дисциплиной УДД.03 Основы исследовательской и проектной деятельности. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

#### **5.1.1.7 Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация, является завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам). В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, может является экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета), междисциплинарного курса. Количество зачетов, в рамках промежуточной аттестации, не может превышать 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

#### **5.1.1.8. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает для профессии СПО защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Общий объем часов, отводимых в ФГОС СПО

на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования составляет – 72 часа.

Порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, и программой ГИА, утвержденной директором колледжа, где описывается процедура проведения ГИА сроки её проведения и условия организации с указанием количества рабочих мест, наименования компетенций или заданий ФУМО. Уровень заданий, порядок оценки.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы среднего профессионального образования  
ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: **Повар, Кондитер**  
Форма обучения - **очная**  
Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2021-2025 гг.  
на базе **основного общего образования**  
Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

**1. Основные данные по бюджету времени (в часах для профессии)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная и итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
I курс	1368	36	0	36	36	0	1476	396
II курс	1152	72	180	0	72	0	1476	396
III курс	884	252	252	16	72	0	1476	396
IV курс	656	252	360	64	72	72	1476	72
	4060	612	792	116	252	72	5904	1260

**2. План учебного процесса для основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Индикатор	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)											Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем											1 курс		2 курс		3 курс		4 курс							
						Всего во взаимодействии с преподавателем	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК											1 сем./17 нед.	2 сем./24 нед.	3 сем./17 нед.	4 сем./24 нед.	5 сем./17 нед.	6 сем./24 нед.	7 сем./17 нед.	8 сем./24 нед.					
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лаборатор. работы	практическая подготовка	Курсовые работы (проекты)	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	контактная работа перед. с обуч-ся	с/р	контактная работа перед. с обуч-ся	с/р	контактная работа перед. с обуч-ся	с/р	контактная работа перед. с обуч-ся	с/р	контактная работа перед. с обуч-ся	с/р						
																									контактная работа перед. с обуч-ся	с/р	контактная работа перед. с обуч-ся	с/р	контактная работа перед. с обуч-ся	с/р
Зачеты	Экзамены	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
<b>ООП</b>	<b>Основная часть образовательной программы</b>	<b>33</b>	<b>20</b>	<b>5832</b>	<b>116</b>	<b>4096</b>	<b>2305</b>	<b>1539</b>	<b>250</b>	<b>3023</b>	<b>0</b>	<b>1368</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>594</b>	<b>0</b>	<b>810</b>	<b>36</b>	<b>576</b>	<b>0</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>574</b>	<b>2</b>	<b>814</b>	<b>14</b>	<b>566</b>	<b>10</b>	<b>702</b>	<b>54</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеразвивательный цикл</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>2110</b>	<b>0</b>	<b>2050</b>	<b>1103</b>	<b>945</b>	<b>0</b>	<b>435</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>594</b>	<b>0</b>	<b>668</b>	<b>0</b>	<b>424</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Обязательные учебные предметы (базовые)</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>917</b>	<b>0</b>	<b>897</b>	<b>419</b>	<b>478</b>	<b>0</b>	<b>193</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>234</b>	<b>0</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>177</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДБ.01	Русский язык	.....	.....	126	0	114	64	50	0	22	0	0	6	6,0	34	0	44	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.02	Литература	.....	.....	171	0	171	151	20	0	34	0	0	6	6,0	40	0	54	0	34	0	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.03	Родная литература	.....	.....	39	0	39	33	6	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.04	Иностранный язык	.....	.....	179	0	171	16	155	0	34	0	0	2	6,0	42	0	42	0	42	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.05	История	.....	.....	114	0	114	52	62	0	10	0	0	0	0	50	0	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.06	Физическая культура	.....	.....	171	0	171	12	159	0	51	0	0	0	0	34	0	45	0	42	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	.....	.....	78	0	78	58	20	0	30	0	0	0	0	34	0	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.08	Астрономия	.....	.....	39	0	39	33	6	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОУДП.00</b>	<b>Общеразвивательные учебные дисциплины (профильные)</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>502</b>	<b>0</b>	<b>472</b>	<b>252</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>153</b>	<b>0</b>	<b>109</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДП.01	Математика	.....	.....	305	0	295	128	167	0	56	0	0	4	6,0	56	0	76	0	54	0	109	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДП.02	Экономика	.....	.....	111	0	99	60	39	0	25	0	0	6	6,0	0	0	99	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДП.03	География	.....	.....	86	0	78	64	14	0	12	0	0	2	6,0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.00	<b>Дополнительные учебные предметы и элективные курсы</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>691</b>	<b>0</b>	<b>681</b>	<b>432</b>	<b>247</b>	<b>0</b>	<b>149</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>226</b>	<b>0</b>	<b>260</b>	<b>0</b>	<b>117</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УДД.01	Индивидуальный проект	.....	.....	39	0	39	8	31	0	31	0	0	4	6	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.02	Основы исследовательской и проектной деятельности	.....	.....	39	0	39	23	16	0	17	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.03	Обществознание	.....	.....	96	0	96	76	20	0	14	0	0	0	0	34	0	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.04	«Основные вопросы биологии»	.....	.....	78	0	78	50	26	0	10	0	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.05	«Основные вопросы химии»	.....	.....	88	0	78	60	18	0	25	0	0	4	6	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.06	«Основные вопросы физики»	.....	.....	82	0	82	72	10	0	10	0	0	0	0	36	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.07	«Основные вопросы информатики»	.....	.....	74	0	74	18	56	0	11	0	0	0	0	74	0	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.08	Эволюция	.....	.....	78	0	78	62	16	0	8	0	0	0	0	0	78	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УДД.09	История родного края	.....	.....	39	0	39	23	16	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0
УДД.10	Психология общения	.....	.....	39	0	39	21	18	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0
УДД.11	Рисование и лепка	.....	.....	39	0	39	19	20	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A.00	Адаптационные дисциплины	.....	.....	39	0	39	23	16	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
A.01	Коммуникативный практикум	.....	.....	39	0	39	23	16	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>1130</b>	<b>36</b>	<b>1046</b>	<b>622</b>	<b>424</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>346</b>	<b>8</b>	<b>174</b>	<b>4</b>	<b>218</b>	<b>24</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	.....	.....	84	0	72	60	12	0	12	0	0	6	6,0	0	0	72	0	106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	.....	.....	106	0	106	90	16	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	.....	.....	84	4	72	60	12	0	12	0	0	2	6,0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	4	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	.....	.....	42	6	36	28	8	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	.....	.....	76	4	72	32	40	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	4	0	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	.....	.....	44	0	36	26	10	0	10	0	0	2	6,0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	.....	.....	170	10	152	38	114	0	68	0	0	2	6,0	0	0	0	0	0	0	0	44	0	32	0	36	0	40	10	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	.....	.....	68	0	68	50	18	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0

П.00	Профессиональный цикл	10	11	2592	80	1000	580	170	250	2250	0	1368	66	78	0	0	106	36	80	0	386	0	452	2	468	6	392	6	484	30												
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	416	36	172	100	32	40	282	0	180	10	18	0	0	106	36	80	0	166	0	0	0	0	0	0	0	0	0												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	_____2_____	_____4_____	58	12	36	16	20		30			4	6			36	12																								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	_____4_____	_____7*_____	168	24	136	84	12	40	72			2	6,0			34	24	44		58																					
УП.01	Учебная практика	_____4_____	_____7*_____	72	0					72			72				36		36																							
ПП.01	Производственная практика	_____4_____	_____4Эм_____	108	0					108			4	6,0							108																					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	638	10	208	118	22	68	556	0	396	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	212	4	392	6	0	0											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	_____7*_____	_____7*_____	50	4	46	30	16		26															46	4																
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	_____7*_____	_____7*_____	180	6	162	88	6	68	134			6	6,0											94		68	6														
УП.02	Учебная практика	_____7_____	_____7*_____	144	0					144			144												72		72															
ПП.02	Производственная практика	_____7_____	_____7Эм_____	252	0					252			252														252															
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	370	4	158	94	32	32	338	0	180	16	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	82	2	256	2	0	0	0	0										
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_____6*_____	_____6*_____	36	0	36	24	12		36															36																	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	_____6*_____	_____6*_____	142	4	122	70	20	32	122			10	6,0											46	2	76	2														
УП.03	Учебная практика	_____6_____	_____6*_____	72	0					72			72													72																
ПП.03	Производственная практика	_____6_____	_____6Эм_____	108	0					108			108	6	6,0										108																	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	386	18	132	76	24	32	348	0	216	8	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	348	18											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_____8*_____	_____8*_____	42	6	36	24	12		36																			36	6												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	_____8*_____	_____8*_____	118	12	96	52	12	32	96			4	6,0														96	12													
УП.04	Учебная практика	_____8*_____	_____8*_____	108	0					108			108																	108												
ПП.04	Производственная практика	_____8*_____	_____8Эм_____	108	0					108			108	4	6,0															108												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	626	0	230	112	40	78	590	0	360	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	220	0	370	0	0	0	0	0	0	0										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_____5*_____	_____5*_____	44	0	44	30	14		44															44																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_____5*_____	_____5*_____	204	0	186	82	26	78	186			12	6,0											68		118															
УП.05	Учебная практика	_____5_____	_____5*_____	144	0					144			144												36		108															
ПП.05	Производственная практика	_____5_____	_____5Эм_____	216	0					216			216	6	12,0										72		144															
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	2	1	156	12	100	80	20	0	136	0	36	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	136	12										
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	_____8**_____	_____8**_____	38	6	32	22	10		32																			32	6												
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	_____8**_____	_____8**_____	42	6	36	26	10		36																			36	6												
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	_____8**_____	_____8**_____	32	0	32	32	0		32																			32													
УП.06	Учебная практика	_____8_____	_____8Эм_____	36	0	0				36			36	2	6,0			0											36													
ПП.08	Производственная практика	_____8_____	_____8Эм_____	0																																						
	Промежуточная аттестация			252	0														18		18				36		36			36			36									
	Самостоятельная работа			80	116																																					
	ВСЕГО			5832	116	4096	2305	1539	250	3023	0	1368	108	144	594	0	810	36	576	0	828	0	574	2	814	14	566	10	702	54												
	Государственная итоговая аттестация			72																										72												
	ИТОГО:			5904	116	4096	2305	1539	250	3023	0	1368	108	144	612	0	864		612		864		612		864		612		864													
ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена													дисциплин и МДК		594		774		540		612		322		562		242		418													
													учебной практики		0		36		36		36		108		144		72		144													
													производственной практики		0		0		0		180		144		108		252		108													
													экзаменов		2		2		3		3		2		3		3		4													
													зачетов		2		7		2		6		3		4		4		6													











### **5.3. Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, с учетом профессиональной направленности программ СПО, включающая формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности**

**5.3.1. Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД)** сформирована в соответствии ФГОС СОО и содержит информацию о характеристиках, функциях и способах оценивания УУД на уровне среднего общего образования, а также описание особенностей, направлений и условий реализации учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа развития УУД является организационно-методической основой для реализации требований ФГОС СОО к личностным и метапредметным результатам освоения основной образовательной программы.

Требования включают:

- освоение межпредметных понятий (например, система, модель, проблема, анализ, синтез, факт, закономерность, феномен) и универсальных учебных действий (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике;
- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

- повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий;

- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;

- формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Программа обеспечивает:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;

- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;

- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах,

национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

- практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;

- возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;

- подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

**5.3.2. Цель программы развития УУД** — обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного и компетентностных подходов таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности, в том числе в профессиональной деятельности.

В соответствии с указанной целью программа развития УУД:

- организацию взаимодействия педагогов, обучающихся и, в случае необходимости, их родителей по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение универсальных учебных действий в новых для обучающихся ситуациях;

- обеспечение способов организации урочной и профессиональной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;

- включение развивающих задач, способствующих совершенствованию универсальных учебных действий;

- обеспечение преемственности программы развития универсальных учебных действий при переходе от основного общего к среднему профессиональному образованию, для освоения общих компетенций

среднего профессионального образования.

Формирование системы универсальных учебных действий осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личностной и познавательной сфер обучающихся. Отличительными особенностями обучающихся первого и второго курса являются: активное формирование чувства взрослости, выработка мировоззрения, убеждений, характера и жизненного самоопределения.

Среднее профессиональное образование — этап, когда все приобретенные ранее компетенции должны использоваться в полной мере и приобрести характер общих компетенций. Компетенции, сформированные в основной школе на предметном содержании, теперь могут быть перенесены на профессиональную деятельность.

### ***5.3.3. Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных предметов, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности.***

Для удобства анализа универсальные учебные действия условно разделяют на регулятивные, коммуникативные, познавательные. В целостном акте человеческой деятельности одновременно присутствуют все названные виды универсальных учебных действий. Они проявляются, становятся, формируются в процессе освоения культуры во всех ее аспектах.

Процесс индивидуального присвоения умения учиться сопровождается усилением осознанности самого процесса учения, что позволяет подросткам обращаться не только к предметным, но и к метапредметным основаниям деятельности. Универсальные учебные действия в процессе взросления из средства (того, что самим процессом своего становления обеспечивает успешность решения предметных задач) постепенно превращаются в объект (в то, что может учеником рассматриваться, анализироваться, формироваться как бы непосредственно). Этот процесс, с одной стороны, обусловлен

спецификой возраста, а с другой – глубоко индивидуален, взрослым не следует его форсировать.

На уровне среднего профессионального образования в соответствии с цикличностью возрастного развития происходит возврат к универсальным учебным действиям как средству, но уже в достаточной степени отрефлексированному, используемому для успешной постановки и решения новых задач (учебных, познавательных, личностных). На этом базируется начальная профессионализация: в процессе знакомства с профессией сформированные универсальные учебные действия позволяют обучающемуся понять свои дефициты с точки зрения компетентностного развития, поставить задачу доращивания компетенций.

Другим принципиальным отличием этого возрастного периода является широкий перенос сформированных универсальных учебных действий на внеучебные ситуации. Выращенные на базе предметного обучения и отрефлексированные, универсальные учебные действия начинают испытываться на универсальность в процессе пробных действий в различных жизненных контекстах.

К уровню среднего профессионального образования предъявляется требование открытости: обучающимся целесообразно предоставить возможность участвовать в различных учебных курсах, осуществить управленческие или предпринимательские пробы, проверить себя в гражданских и социальных проектах, принять участие в волонтерском движении и т.п.

Динамика формирования универсальных учебных действий учитывает возрастные особенности и социальную ситуацию, в которых действуют и будут действовать обучающиеся, специфику образовательных стратегий разного уровня (государства, региона, колледжа, семьи).

При переходе на уровень среднего профессионального образования важнейшее значение приобретает профессиональное самоопределение обучающихся. В этом возрасте усиливается полимотивированность

деятельности, что помогает обществу решать свои задачи в отношении обучения и развития молодежи, но, с другой стороны, создает кризисную ситуацию бесконечных проб, трудностей в самоопределении, остановки в поиске, осуществлении окончательного выбора целей.

Недостаточный уровень сформированности регулятивных универсальных учебных действий к началу обучения на уровне среднего профессионального образования существенно сказывается на успешности обучающихся. Переход на индивидуальные образовательные траектории, сложное планирование и проектирование своего будущего, согласование интересов многих субъектов, оказывающихся в поле действия обучающихся, невозможны без базовых управленческих умений (целеполагания, планирования, руководства, контроля, коррекции). На уровне среднего профессионального образования регулятивные действия должны прирасти за счет развернутого управления ресурсами, умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве.

Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных универсальных учебных действий. Обучающиеся при нормальном развитии осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых задач: учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных. Развитые коммуникативные учебные действия позволяют эффективно разрешать конфликты, выходить на новый уровень рефлексии в учете разных позиций.

Последнее тесно связано с познавательной рефлексией.

Открытое образовательное пространство на уровне среднего профессионального образования является залогом успешного формирования УУД. В открытом образовательном пространстве происходит испытание сформированных компетенций, обнаруживаются дефициты и выстраивается индивидуальная программа личностного роста. Важной характеристикой уровня среднего профессионального образования является повышение

вариативности. Обучающийся 1 курса оказывается в сложной ситуации адаптации к будущей профессии.. Преподаватели и обучающиеся нацеливаются на то, чтобы решить две задачи: во-первых, построить системное видение самого учебного предмета и его связей с другими предметами (сферами деятельности); во-вторых, осознать учебный предмет как набор средств решения широкого класса предметных и профессиональных задач. При таком построении содержания образования создаются необходимые условия для завершающего этапа формирования универсальных учебных действий.

#### ***5.3.4. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий***

Основные требования ко всем форматам урочной и внеаудиторной работы, направленной на формирование универсальных учебных действий на уровне среднего профессионального образования:

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;
- обеспечение возможности самостоятельного выбора обучающимися темпа, режимов и форм освоения предметного материала;
- обеспечение возможности конвертировать все образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок образовательной организации, в результаты в форматах, принятых в данной образовательной организации (оценки, портфолио и т. п.);
- обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие полидисциплинарный и метапредметный характер;
- обеспечение наличия в образовательной деятельности образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, требующие от обучающихся самостоятельного выбора партнеров для коммуникации,



форм и методов ведения коммуникации;

– обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности.

#### ***5.3.4.1 Формирование познавательных универсальных учебных действий***

Задачи должны быть сконструированы таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения:

- а) объяснять явления с научной точки зрения;
- б) разрабатывать дизайн научного исследования;
- в) интерпретировать полученные данные и доказательства с разных позиций и формулировать соответствующие выводы.

На уровне среднего профессионального образования формирование познавательных УУД обеспечивается созданием условий для установления полидисциплинарных связей, формирования рефлексии обучающегося и формирования метапредметных понятий и представлений.

Для обеспечения формирования познавательных УУД на уровне среднего профессионального образования организуются образовательные события, выводящие обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира.

Например:

– полидисциплинарные и метапредметные погружения и интенсивы в виде недель естественно-научных, гуманитарных, социально-экономических, профессиональных дисциплин;

– методологические и философские семинары;

– образовательные экскурсии;

– учебно-исследовательская работа обучающихся, которая предполагает:

✓ выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий;

✓ выбор тематики исследований, связанных с учебными предметами:

- ✓ психологией, социологией, бизнесом и др.;
- ✓ выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем местного сообщества, региона, мира в целом.

#### ***5.3.4.2 Формирование коммуникативных универсальных учебных действий***

Принципиальное отличие образовательной среды на уровне среднего профессионального образования — открытость. Это предоставляет дополнительные возможности для организации и обеспечения ситуаций, в которых обучающийся сможет самостоятельно ставить цель продуктивного взаимодействия с другими людьми, сообществами и организациями и достигать ее.

Открытость образовательной среды позволяет обеспечивать возможность коммуникации:

- с обучающимися других образовательных организаций региона, как с ровесниками, так и с детьми иных возрастов;
- представителями местного сообщества, бизнес-структур, культурной и научной общественности для выполнения учебно-исследовательских работ и реализации проектов;
- представителями власти, местного самоуправления, фондов, спонсорами и др.

Такое разнообразие выстраиваемых связей позволяет обучающимся самостоятельно ставить цели коммуникации, выбирать партнеров и способ поведения во время коммуникации, освоение культурных и социальных норм общения с представителями различных сообществ.

К типичным образовательным событиям и форматам, позволяющим обеспечивать использование всех возможностей коммуникации, относятся:

- межколледжные, региональные мероприятия обучающихся; материал, используемый для постановки задачи на мероприятиях, должен носить полидисциплинарный характер и касаться ближайшего будущего;

– комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;

– комплексные задачи, направленные на решение проблем местного сообщества;

– комплексные задачи, направленные на изменение и улучшение реально существующих бизнес-практик;

– социальные проекты, направленные на улучшение жизни местного сообщества. К таким проектам относятся:

а) участие в волонтерских акциях и движениях, самостоятельная организация волонтерских акций;

б) участие в благотворительных акциях и движениях, самостоятельная организация благотворительных акций;

б) создание и реализация социальных проектов разного масштаба и направленности, выходящих за рамки образовательной организации;

– получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации:

а) в заочных и дистанционных школах и университетах;

б) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;

в) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов;

г) самостоятельное освоение дополнительных иностранных языков.

#### ***5.3.4.3 Формирование регулятивных универсальных учебных действий***

На уровне среднего профессионального образования формирование регулятивных УУД обеспечивается созданием условий для самостоятельного целенаправленного действия обучающегося.

Для формирования регулятивных учебных действий целесообразно использовать возможности самостоятельного формирования элементов индивидуальной образовательной траектории. Например:

- а) самостоятельное изучение дополнительных иностранных языков с последующей сертификацией;
- б) самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебных предметов;
- в) самостоятельное обучение в заочных и дистанционных школах и университетах;
- г) самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;
- д) самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т. п.;
- е) самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;
- ж) презентация результатов проектной работы на различных этапах ее реализации.

### **5.3.5. Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Особенности учебно-исследовательской деятельности и проектной работы обучающихся обусловлены, в первую очередь, открытостью Колледжа.

На уровне среднего профессионального образования исследование и проект приобретают статус инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни, культуры и профессии.

На уровне среднего профессионального образования проект реализуется самим обучающимся или группой обучающихся. Они самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования.

На уровне среднего профессионального образования сам обучающийся

определяет параметры и критерии успешности реализации проекта. Кроме того, он формирует навык принятия параметров и критериев успешности проекта, предлагаемых другими, внешними по отношению к Колледжу социальными и культурными сообществами.

### **5.3.6. Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Возможными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

- исследовательское;
- инженерное;
- прикладное;
- бизнес-проектирование;
- информационное;
- социальное;
- игровое;
- творческое.

На уровне среднего профессионального образования приоритетными направлениями являются:

- социальное;
- бизнес-проектирование;
- исследовательское;
- курсовое;
- информационное.

### **5.3.7. Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получают представление:

- о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и

проектной деятельности;

- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;

- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;

- об истории науки;

- о новейших разработках в области науки и технологий;

- о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);

- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.);

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;

- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;

- использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;

- использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;

- использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной

деятельностей обучающиеся научатся:

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе;

- восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;

- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;

- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;

- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;

- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;

- адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;

- адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);

- адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

### **5.3.8. Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Условия реализации основной образовательной программы, в том числе программы развития УУД, должны обеспечить совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся. Условия включают:

- укомплектованность образовательной организации педагогическими, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
- непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования.

Педагогические кадры должны иметь необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что может включать следующее:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС;
- педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД или участвовали во внутриколледжном семинаре, посвященном особенностям применения выбранной программы по УУД;
- педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;



- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
- педагоги владеют методиками формирующего оценивания; наличие позиции тьютора или педагога, владеющего навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
- педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства колледжа, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

- сетевое взаимодействие Колледжа с другими организациями общего, профессионального и дополнительного образования, с учреждениями культуры;
- обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в колледже, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования, уровня освоения предметного материала, обеспечения тьюторского сопровождения образовательной траектории обучающегося);
- обеспечение возможности «конвертации» образовательных достижений, полученных обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях, в учебные результаты основного образования;
- привлечение дистанционных форм получения образования (онлайн-курсов, заочных школ, дистанционных университетов) как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных

культур;

- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;

- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;

- обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри колледжа как во время занятий, так и вне их. Нецелесообразно допускать ситуации, при которых на уроках разрушается коммуникативное пространство (нет учебного сотрудничества), не происходит информационного обмена, не затребована читательская компетенция, создаются препятствия для собственной поисковой, исследовательской, проектной деятельности.

Создание условий для развития УУД — это не дополнение к образовательной деятельности, а кардинальное изменение содержания, форм и методов, при которых успешное обучение невозможно без одновременного наращивания компетенций. Иными словами, перед обучающимися ставятся такие учебные задачи, решение которых невозможно без учебного сотрудничества со сверстниками и взрослыми (а также с младшими, если речь идет о разновозрастных задачах), без соответствующих управленческих умений, без определенного уровня владения информационно-коммуникативными технологиями.

Например, читательская компетенция наращивается не за счет специальных задач, лежащих вне программы или искусственно добавленных к учебной программе, а за счет того, что поставленная учебная задача

требует разобраться в специально подобранных (и нередко деформированных) учебных текстах, а ход к решению задачи лежит через анализ, понимание, структурирование, трансформацию текста. Целесообразно, чтобы тексты для формирования читательской компетентности подбирались педагогом или группой педагогов-предметников. В таком случае шаг в познании будет сопровождаться шагом в развитии универсальных учебных действий.

Все перечисленные элементы образовательной инфраструктуры призваны обеспечить возможность самостоятельного действия обучающихся, высокую степень свободы выбора элементов образовательной траектории, возможность самостоятельного принятия решения, самостоятельной постановки задачи и достижения поставленной цели.

### **5.3.9 Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий**

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образовательных результатов на уровне среднего общего образования универсальные учебные действия оцениваются в рамках специально организованных Колледжем модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни обучающегося (например, образовательное событие, защита реализованного проекта, представление учебно-исследовательской работы).

Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий должно отвечать требованиям

- материал образовательного события должен носить полидисциплинарный характер;
- в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных курсов и разных типов образовательных организаций и учреждений (техникумов, колледжей, младших курсов вузов и др.).

- в событии могут принимать участие представители бизнеса, государственных структур, педагоги вузов, педагоги образовательных организаций, чьи выпускники принимают участие в образовательном событии;

- во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.

Основные требования к инструментарию оценки универсальных учебных действий во время реализации оценочного образовательного события:

- для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, разрабатывается самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки используются оценочные листы, экспертные заключения и т.п.;

- правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события должны быть известны участникам заранее, до начала события;

- каждому параметру оценки (оцениваемому универсальному учебному действию), занесенному в оценочный лист или экспертное заключение, должны соответствовать точные критерии оценки: за что, при каких условиях, исходя из каких принципов ставится то или иное количество баллов;

- на каждом этапе реализации образовательного события при использовании оценочных листов в качестве инструмента оценки результаты одних и тех же участников должны оценивать не менее двух экспертов одновременно; оценки, выставленные экспертами, в таком случае должны усредняться;

- в рамках реализации оценочного образовательного события должна

быть предусмотрена возможность самооценки обучающихся и включения результатов самооценки в формирование итоговой оценки. В качестве инструмента самооценки обучающихся могут быть использованы те же инструменты (оценочные листы), которые используются для оценки обучающихся экспертами.

Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Публично должны быть представлены два элемента проектной работы:

- защита темы проекта (проектной идеи);
- защита реализованного проекта.

На защите темы проекта (проектной идеи) с обучающимся должны быть обсуждены:

- актуальность проекта;
- положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;
- ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;
- риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;

В результате защиты темы проекта должна произойти (при необходимости) такая корректировка, чтобы проект стал реализуемым и позволил обучающемуся предпринять реальное проектное действие.

На защите реализации проекта обучающийся представляет свой реализованный проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.
2. Актуальность проекта.
3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получают как сам автор, так и другие люди.
4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов.

5. Ход реализации проекта.

6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна быть обеспечена тьюторским (кураторским) сопровождением. В функцию тьютора (куратора) входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее.

Основные требования к инструментарию оценки сформированности универсальных учебных действий при процедуре защиты реализованного проекта:

- оценке должна подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотнесенные с сохранением исходного замысла проекта;

- для оценки проектной работы должна быть создана экспертная комиссия, в которую должны обязательно входить педагоги и представители администрации образовательных организаций, представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняются проектные работы;

- оценивание производится на основе критериальной модели;

- для обработки всего массива оценок может быть предусмотрен электронный инструмент; способ агрегации данных, формат вывода данных и способ презентации итоговых оценок обучающимся и другим заинтересованным лицам определяет Колледж;

- результаты оценивания универсальных учебных действий в

формате, принятом Колледжем доводятся до сведения обучающихся.

Исследовательские проекты могут иметь следующие направления:

- естественно-научные исследования;
- исследования в гуманитарных областях (в том числе выходящих за рамки школьной программы, например в психологии, социологии);
- экономические исследования;
- социальные исследования;
- научно-технические исследования.

Требования к исследовательским проектам: постановка задачи, формулировка гипотезы, описание инструментария и регламентов исследования, проведение исследования и интерпретация полученных результатов.

Для исследований в естественно-научной, научно-технической, социальной и экономической областях желательным является использование элементов математического моделирования (с использованием компьютерных программ в том числе).

#### **II.5.4. Программа коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами**

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики. Общедидактические принципы включают принцип научности; соответствия целей и содержания обучения государственным образовательным стандартам; соответствия дидактического процесса закономерностям учения; доступности и прочности овладения содержанием обучения; сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли учителя; принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с

ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционно-развивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

**II.5.4.1. Цель программы коррекционной работы — разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими основной образовательной программы, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости**

Цель определяет задачи:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения итоговой аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности;
- выявление профессиональных предпочтений, интересов обучающихся с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному развитию
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными



работодателями;

- проведение информационно-просветительских мероприятий.

#### **II.5.4.2. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов**

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной образовательной программы, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации обучающихся. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности Колледжа.

##### **Характеристика содержания**

Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у подростков с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическое направление коррекционной работы в образовательной организации проводят учителя-предметники и все специалисты (психолог, социальный педагог).

Преподаватели-предметники осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным предметам в начале и конце учебного года, определяют динамику освоения ими основной образовательной программы, основные трудности.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ,

инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года. В зависимости от состава обучающихся с ОВЗ в Колледже к диагностической работе привлекаются разные специалисты.

В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК остатусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами (психологом, социальным педагогом и др.) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (четверть, триместр, год), чем весь уровень среднего образования, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве аудиторной и внеаудиторной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями-предметниками. Целенаправленная реализация данного направления проводится группой специалистов организации: психологом, социальными педагогами. Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во внеаудиторной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на занятиях (тьютор, заведующие отделениями). Роль тьюторов могут выполнять одноклассники обучающихся с особыми образовательными потребностями, помогая школьникам в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

Коррекционная работа с обучающимися с нарушениями речи, слуха, опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с аутистическими проявлениями может включать следующие направления индивидуальных и подгрупповых коррекционных занятий: «Коммуникационный практикум», «Развитие устной и письменной речи, коммуникации», «Социально-бытовая ориентировка», «Ритмика», «Развитие эмоционально-волевой сферы».

Для слабослышащих подростков, кроме перечисленных занятий, обязательны индивидуальные занятия по развитию слуха и формированию произношения.

Для слабовидящих учеников необходимо проведение индивидуальной и подгрупповой коррекционной работы по развитию зрительного восприятия и охране зрения.

Подросткам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, рекомендованы занятия с психологом (как с общим, так и со специальным – при необходимости) по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.).

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости школьников с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения основной программы обучения (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения итоговой аттестации выносятся на обсуждение методических объединений и ПЦК

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных

условий для обучения и компенсации недостатков обучающихся с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

– Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеаудиторной и внеучебной деятельности педагогом группы и группой специалистов: психологом, социальным педагогом.

– Педагог группы проводит консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения обучающихся, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения. В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

– Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией Колледжа и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога со администрацией Колледжа включает просветительскую и консультативную деятельность.

– Работа психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению обучающихся с особыми образовательными потребностями.

– Логопед реализует консультативное направление ПКР в работе с обучающимися с нарушениями речи, их родителями, педагогами, со администрацией Колледжа (по запросу).

– В ходе консультаций с обучающимися с нарушениями речи и родителями специалист информирует их об основных направлениях

логопедической работы, ее результатах; рассказывает о динамике речевого развития обучающихся, их затруднениях и предлагает рекомендации по преодолению речевых недостатков.

– Консультативная работа логопеда с педагогами включает: обсуждение динамики развития устной и письменной речи обучающихся, их коммуникации, в том числе речевой; выработку общих стратегий взаимодействия педагогами и другими специалистами; определение возможности и целесообразности использования методов и приемов логопедической работы на отдельных уроках, а также альтернативных учебников и учебных пособий (при необходимости).

– Консультативная работа с администрацией Колледжа проводится при возникающих вопросах теоретического и практического характера о специфике образования и воспитания обучающихся с ОВЗ.

– Дефектолог реализует консультативную деятельность в работе с родителями, педагогами-предметниками, психологом, логопедом и администрацией Колледжа по вопросам обучения и воспитания обучающихся с сенсорными (слуховыми, зрительными) и познавательными нарушениями. В работе с родителями обсуждаются причины академических затруднений этих обучающихся и предлагаются индивидуально ориентированные рекомендации по их преодолению; обсуждается динамика успеваемости обучающихся с ОВЗ (как положительная, так и отрицательная).

– Специалист может выбирать и рекомендовать родителям к использованию дополнительные пособия, учебные и дидактические средства обучения. Консультативное направление работы с педагогами может касаться вопросов модификации и адаптации программного материала.

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление специалисты реализуют на методических

объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов (психолог) и лекций (логопед, дефектолог).

#### **II.5.4.3. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, может быть создана рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами целесообразно включить следующих специалистов: педагога-психолога, логопеда, дефектолога, тьюторов.

ПКР может разрабатываться рабочей группой Колледжа поэтапно: на подготовительном этапе определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ в образовательной организации (в том числе – инвалидов, также обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию), их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих обучающихся на предыдущем уровне образования; создается (систематизируется, дополняется) фонд методических рекомендаций по обучению данных категорий обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также обучающихся, попавшими в сложную жизненную ситуацию.

На основном этапе разрабатываются общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации ПКР. Особенности содержания индивидуально-ориентированной работы могут быть представлены в рабочих коррекционных программах.

На заключительном этапе осуществляется внутренняя экспертиза

программы, возможна ее доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на консилиумах, методических объединениях групп педагогов и специалистов, работающих с обучающимися с ОВЗ; принимается итоговое решение.

Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами Колледжа (педагогом-психологом, медицинским работником, социальным педагогом, логопедом, дефектологом), регламентируются локальными нормативными актами конкретной образовательной организации, а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки обучающихся.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником на регулярной основе.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в Колледже осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога может быть направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для них комфортной и безопасной образовательной среды. Целесообразно участие социального педагога в проведении профилактической и информационно-просветительской работы

по защите прав и интересов обучающихся с ОВЗ, в развитии профессиональных интересов. Социальный педагог взаимодействует со специалистами Колледжа с педагогами, в случае необходимости – с медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы Колледжа.

Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога на данном уровне обучения является психологическая подготовка обучающихся к прохождению итоговой аттестации.

Работа может быть организована фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог может проводить консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог (психолог) осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.



#### **II.5.4.4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников**

Механизм взаимодействия раскрывается в учебном плане, во взаимосвязи ПКР и рабочих коррекционных программ, во взаимодействии педагогов различного профиля (учителей, социальных педагогов, педагогов.) и специалистов: дефектологов, психологов, медицинских работников внутри Колледжа; в сетевом взаимодействии специалистов различного профиля (в том числе – в образовательных холдингах); в сетевом взаимодействии педагогов и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с ПМПК, с Центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; с семьей; с другими институтами общества .

Программа коррекционной работы отражается в учебном плане освоения основной образовательной программы — в обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

В обязательной части учебного плана коррекционная работа реализуется при освоении содержания основной образовательной программы в учебной аудиторной деятельности. Преподаватель-предметник должен ставить и решать коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществлять отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ), использовать специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

В части, формируемой участниками образовательных отношений, реализация коррекционной работы в учебной урочной деятельности может осуществляться при наличии нелинейного расписания, позволяющего

проводить уроки с обучающимися со сходными нарушениями из разных групп.

Эта работа также проводится в учебной внеурочной деятельности в различных группах: группе, параллели, на уровне образования по специальным предметам (разделам), отсутствующим в учебном плане нормально развивающихся сверстников. Например, учебные занятия по одному или по два часа в неделю реализуются:

Коррекционная работа осуществляется по программе воспитательной работы разных видов (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие обучающихся с ОВЗ.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития их потенциала.

#### **II.5.4.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами**

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями демонстрируют готовность к профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у обучающихся нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных профессиональных компетенций, что

позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию и осуществлять профессиональную деятельность.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- осознанное развитие профессиональных навыков и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
- ориентирование в различных источниках информации,

самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

– овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

– определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения основной образовательной программы на различных уровнях (базовом, углубленном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

Обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными общими и профессиональными компетенциями в рамках образовательной программы

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательной программы, обучающиеся, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях .

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также освоившие часть образовательной программы и (или) отчисленные из

Колледжа, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному Колледжем.

## РАЗДЕЛ 6 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению 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:

Учебный корпус	Перечень специальных помещений. Номер кабинета, лаборатории	Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет № 203/1 информатики	Стол компьютерный – 7 шт. Стулья ученические – 7 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Системный блок – 7 шт. Монитор – 7 шт. Клавиатура компьютерная – 7 шт. Мышь компьютерная – 7 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 206 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Сканер – 1 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер – 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.

г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет технологии кулинарного кондитерского производства	208 и	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая – 14 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет общеобразова- тельных дисциплин (Русский язык, Литература)	210	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая – 14 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 6 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет технологии кулинарного кондитерского производства	212 и	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	213	Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая – 16 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф – 2 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Телевизор – 1 шт.
г. Челябинск ул.	Кабинет	301	Стулья ученические – 30 шт.

Шоссе Металлургов, 47	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Лабораторное оборудование. Химические реактивы.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет технического оснащения организации рабочего места.	303 и	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 17 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 5 шт. Системный блок - 1шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Сканер – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 304иностранный языка		Стулья ученические – 24 шт. Парта ученическая – 12 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Телевизор настенный – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет технологии кулинарного кондитерского производства	305 и	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт.



			Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 306социально-экономических дисциплин		Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая – 18 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 307 технологии кулинарного кондитерского производства	и	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт. Ноутбук – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 308иностранный язык		Стулья ученические – 24 шт. Парта ученическая – 12 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Телевизор настенный – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 309 математики		Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая – 16 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Системный блок – 1 шт. Монитор – 1 шт. Принтер – 1 шт. Клавиатура компьютерная – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 310 технологии кулинарного кондитерского производства	и	Стулья ученические – 30 шт. Партаученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт.

		<p>Ноутбук – 1 шт.          Мышь компьютерная – 1 шт.          Доска ученическая – 1 шт.          Сканер – 1 шт.          Проектор - 1 шт.</p>
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 311 товароведения продовольственных товаров;	<p>Стулья ученические – 30 шт.          Парты ученическая – 15 шт.          Стул преподавателя – 1 шт.          Стол преподавателя – 1 шт.          Системный блок – 1 шт.          Монитор – 1 шт.          Принтер – 1 шт.          Проектор - 1 шт.          Клавиатура компьютерная – 1 шт.          Мышь компьютерная – 1 шт.          Сканер – 1 шт.          Доска ученическая – 1 шт.          Весы электронные – 10 шт.          Контрольно-кассовая машина - 8шт.          POS-терминал – 5 шт.          Сканер штрих-кода – 1 шт.</p>
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Спортивный зал	<p>Бодибар PlasterPRO1кг - 16 шт.          Гантели неопреновые Starfit1кг – 10 шт.          Диск Здоровье - 5 шт.          Коврик для йоги и фитнеса - 16 шт.          Ролик для пресса – 5 шт.          Стойка Елочка на 20 гантелей – 1 шт.          Эспандер трубчатый AtemiATT02 – 10 шт.          Шведская стенка с навесным оборудованием – 3 шт.          Скамейка гимнастическая ГимнастСтандарт – 5 шт.</p>
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория №1 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд);	<p>Стулья ученические – 10 шт.          Парта ученическая – 6 шт.          Стол преподавателя – 1 шт.          Стул преподавателя – 1 шт.          Столы производственные – 10 шт.          Пароконвектомат – 1 шт.          Холодильный шкаф - 1 шт.          Холодильник бытовой – 1 шт.          Плита электрическая 4-х конфорочная – 2 шт.          Машина стиральная (автомат) – 1 шт.          Весы настольные – 2 шт.          Миксеры кондитерские – 3 шт.          Тестомесильная машина – 1 шт.</p>

		<p>Погружной миксер – 2 шт.  Производственный инвентарь.  Рециркулятор – 1 шт.</p>
г. Челябинск ул. Шоссе Metallургов, 47	Лаборатория №2 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	<p>Стулья ученические – 12 шт.  Стол преподавателя – 1 шт.  Стул для преподавателя – 1 шт.  Стеллаж - 5 шт.  Столы производственные – 11 шт.  Плита электрическая 4-х конфорочная – 2 шт.  Холодильный шкаф – 1 шт.  Холодильник бытовой – 1 шт.  Весы настольные – 2 шт.  Пароконвектомат – 1 шт.  Слайсер – 1 шт.  Мясорубка производственная – 1 шт.  Машина производственная робокор  Производственный инвентарь  Рециркулятор – 1 шт.</p>
г. Челябинск ул. Шоссе Metallургов, 47	Лаборатория №3 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	<p>Столы производственные – 17 шт.  Стеллаж - 6 шт.  Пароконвектомат – 5 шт.  Холодильник бытовой – 5 шт.  Плита индукционная 4-х конфорочная – 5 шт.  Миксер погружной – 5 шт.  Весы настольные – 5 шт.  Машина взбивальная - 5 шт.  Соковыжимальная машина – 1 шт.  Слайсер – 1 шт.  Производственный инвентарь  Рециркулятор – 1 шт.</p>
г. Челябинск ул. Шоссе Metallургов, 47	Кабинет 203 Компьютерный кабинет	<p>Стол компьютерный – 11 шт.  Кресло офисное – 11 шт.  Стол преподавателя – 1 шт.  Стул преподавателя – 1 шт.  Шкаф книжный - 2 шт.  Сканер – 1 шт.  Системный блок – 1 шт.  Монитор – 1 шт.  Принтер – 1 шт.  Ноутбук – 11 шт  Мышь компьютерная – 12 шт.  Доска передвижная – 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет №21	<p>Стол компьютерный из 3-х столов – 1 шт.  Стул – 30 шт.,  Учебные парты(столы) – 16 шт.,</p>

		<p>Доска одностворчатая – 1 шт.,  Кресло черное на колесиках – 1 шт.,  Проектор Epson – 1 шт.,  Проекционный экран настенный - 1 шт.,  Системный блок «IRU» - 1 шт.,  Клавиатура – 1 шт.,  Колонки Genius – 1 шт.,  Ноутбук Dell - 1 шт.,  Монитор Samsung – 1 шт.,  Принтер Lexmark – 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет №22	<p>Стол�ы ученические (новые) – 15 шт.,  стулья ученические (новые, мягкие черные) - 30 шт.,  Стол для преподавателя – 1 шт.,  Стол полукруглый серый – 2 шт.,  Стол для преподавателя боковой - 1шт.,  Тумба для стола одностворчатая серая - 1 шт.,  Стойка для цветов длинная, узкая, серая – 1 шт.,  Трибуна для выступления – 1 шт.,  Стул на колесиках – 1 шт.,  Доска классная зеленая 3-х створчатая (новая) – 1 шт.,  Софит – 1 шт.,  Стойка мобильная - 1 шт.,  Ноутбук HP – 1 шт.,  Телевизор ВВК – 1 шт.,  Облучатель рециркулятор – 1 шт., Часы круглые настенные – 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет№23	<p>Доска интерактивная - 1 шт.,  Стол преподавателя – 2 шт.,  Стул мягкий черный - 1 шт.,  Учебные парты – 10 шт.,  Стул ученический – 12 шт.,  Системный блок Crown – 1 шт.,  Монитор«LG» - 1 шт.,  Принтер«Kyocera» -1 шт.,  Клавиатура - 1 шт.,  Экран настенный - 1шт.,  Проектореікі - 1 шт.,  Софит – 1 шт.,  Колонка Crown – 2 шт.,  Принтер цветной Epson – 1 шт.,  Магнитная доска – 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет№24	<p>Доска ученическая 2-х створчатая настенная</p>

		<p>– 1 шт.,          Стол преподавателя - 1 шт.,          Стол преподавателя с выдвигаемыми ящиками – 1 шт.,          Стул – 1 шт.,          Учебные парты - 10 шт.,          Стул ученический – 19 шт.,          Софит – 1 шт.,          Системный блок «DEPO» - 1 шт.,          Клавиатура – 1 шт.,          Стол компьютерный ученический - 10 шт.,          Софит - 1 шт.,          Колонка YS - 2 шт.,          Системный блок dePO – 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №1	<p>Стол ученический – 9 шт.,          Стул ученический – 19 шт.,          Пароконвектомат Abat – 2 шт.,          Подставка под пароконвектомат – 4 шт.,          Шкаф пекарский – 1 шт.,          Хлебопечь Rossella - 1 шт.,          Стеллаж - 2 шт.,          Холодильный шкаф POLAIR - 1 шт.,          Шкаф морозильный «Бирюса» - 1 шт.,          Мясорубка Iegeran – 1 шт.,          Плита индукционная – 5 шт.,          Весы настольные Меркурий – 1 шт.,          Весы настольные Cas – 1 шт.,          Стол производственный - 15 шт.,          Ванна-стол – 4 шт.,          Сковорода Luxstahl – 3 шт.,          Кастрюля – 10 шт.,          Сотейник – 10 шт.,          Доска ученическая перекатная – 1 шт.,          Часы настенные – 1 шт.,          Блендер погружной Kitchen - 1 шт.,          Лампа для карамели - 1 шт.,          Настольная наливная машина для шоколада - 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №2	<p>Стол ученический – 9 шт.,          Стул ученический - 19 шт.,          Доска ученическая перекатная – 1 шт.,          Плита электрическая – 4 шт.,          Стеллаж – 2 шт.,          Стол производственный – 16 шт.,          Пароконвектомат Rational – 2 шт.,</p>

		<p>Подставка под пароконвектомат – 2 шт.,  Весы настольные Меркурий – 1 шт.,  Весы CAS – 1 шт.,  Кофемолка Polaris - 1 шт.,  Фритюрница ARHOT - 1шт.,  Слайсер selecline - 1 шт.,  Блендер Kitchen - 1шт.,  Миксер Kenwod - 1 шт.  Шкаф металлический для посуды -2 шт.,  Холодильный шкаф POLAIR – 2 шт.,  Хлебопечь Rossella – 1 шт.,  Машинка для пасты – 1 шт.,  Сковорода-гриль – 3 шт.,  Гастроёмкости – 19 шт.,  Ванна-мойка- 20 шт.,  Часы настенные -1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №3	<p>Стол ученический - 8 шт.,  Стул ученический – 15 шт.,  Печь хлебопекарная – 1 шт.,  Плита электрическая Рада- 1 шт.,  Стол-мойка – 1 шт.,  Стол производственный – 5 шт.,  Холодильник Бирюса – 1 шт.,  Весы Cas – 1 шт.,  Блендерпогружнойkitchen – 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №4	<p>Пароконвектомат Abat – 1 шт.,  Подставка под пароконвектомат -1 шт.,  Плита электрическая – 1 шт.,  Стеллаж – 1 шт.,  Моечная ванна (двухсекционная) – 1 шт.,  Стол-мойка - 1шт.,  Весы Cas – 2 шт.,  Стол производственный – 9 шт.,  Стул – 2 шт.,  Стол производственный с деревянным покрытием – 2 шт.,  Холодильный шкаф polair – 2 шт.,  Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт.,  Миксер планетарный Gemlux – 1 шт.,  Блендер погружной Kitchen – 1 шт.,  Шкаф для сумок – 3 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №5	<p>Пароконвектомат«Abat» - 10 шт.  Подставка под пароконвектомат – 10 шт.  плита индукционная UN-3.5КС - 10 шт.  стол производственный - 37 шт.</p>

		<p>Стеллаж – 11 шт.  ванна-стол – 10 шт.  весы «Меркурий» - 10 шт.  доска разделочная пластиковая цветная – 60 шт.  сковорода чугунная-квадрат - 10 шт.,  сковорода - 30шт.  сито для муки- 10 шт.  дуршлаг конический - 10шт.  сотейник-20шт.  кастрюля-50шт.  блендер погружной-KITCHEN – 10 шт.  миксер планетарный KITCHEN - 10 шт.  холодильный шкаф «Бирюса» - 10 шт.  пирометр инфракрасный - 3 шт.  штангенциркуль - 1 шт.  гастроемкость - 120шт.  бак для отходов - 20 шт.  термомикс VORWERK - 1 шт.  СВ-печь SUPRA - 1шт.  фритюрница AIRHOT - 1 шт.  гриль FIAMMA – 1шт.  слайсер FIRHOT - 1 шт.  блендер PHILIPS - 1 шт.  термопак - 1 шт.  соковыжималка HOTPOINT – 1 шт.  диспенсер-подогреватель для тарелок BEGARADA - 1 шт.  шкаф шоковой заморозки «Abat» -1 шт.  мясорубка MOULINEX - 1 шт.  облучатель рециркулятор - 1 шт.  коврик резиновый – 20 шт.  мясорубка FIMAR - 1 шт.  часы настенные - 2шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория «Учебный ресторан»	<p>Обеденный стол – 6 шт.;;  Фуршетный стол – 3 шт.;;  Стул – 12 шт.;;  Шкаф для столовой посуды – 2 шт.;;  Шкаф длябелья - 1шт.;;  Барная стойка – 1 шт.;;  Льдогенератор Starfood – 1шт.;;  Сквизер (соковыжималка для цитрусовых, универсальная) – 1шт.;;  Кофемашина Royal - 1шт.;;  Набор тарелок (тарелка для подачи 1 и 2</p>

		<p>блюд, десертов, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки) – 12 шт.;</p> <p>Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, Вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы) – 12шт.;</p> <p>Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы) – 12 шт.;</p> <p>Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки) – 12 комплектов</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Спортивный зал	<p>Стол для настольного тенниса – 1 шт.,</p> <p>Стол для настольного тенниса с сеткой – 1 шт.,</p> <p>Сетка баскетбольная – 1 шт.,</p> <p>Сетка волейбольная – 1 шт.,</p> <p>Маты гимнастические – 10 шт.,</p> <p>Обруч гимнастический – 10 шт.,</p> <p>Льжи пластиковые – 30 шт.,</p> <p>Ботинки лыжные - 6 шт.,</p> <p>Палки лыжные – 30 шт.,</p> <p>Мяч баскетбольный – 8 шт.,</p> <p>Мяч волейбольный – 19 шт.,</p> <p>Мяч футбольный – 12 шт.,</p> <p>Ракетка теннисная – 2 шт.,</p> <p>Корзина баскетбольная – 2 шт.,</p> <p>Скамья гимнастическая – 6 шт.,</p> <p>Шведская стенка 7-мисекционная – 1шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Библиотека	<p>Монитор «PROVIEW» - 2 шт.</p> <p>Системный блок – 2 шт.</p> <p>Клавиатура – 2 шт.</p> <p>Принтер «Canon» - 1 шт.</p> <p>Сканер «Canon» - 1 шт.</p> <p>Стол компьютерный из 3-х столов – 1 шт.</p> <p>Стол письменный – 4 шт.</p> <p>Стол большой – 10 шт.</p> <p>Стул деревянный стканевосновой – 9 шт.</p> <p>Стул – 6 шт.</p> <p>Стеллаж – 21 шт.</p> <p>Кресло черное на колесиках – 2 шт.</p>
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №1 иностранного языка;	<p>Столы ученические – 15 шт.</p> <p>Стулья ученические – 30 шт.</p> <p>Стол учителя – 1 шт.</p> <p>Стул учителя – 1 шт.</p> <p>Проектор EPSON - 1 шт.</p>



		Компьютер(класс) – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №3. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	Столы ученические – 13 шт. Стулья ученические - 26 шт. Стол учителя – 1 шт. Стул учителя – 2 шт. Проектор EPSON – 1 шт. Ноутбук HP15-AU512 – 1 шт. Экран – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №8 информатики	Стол компьютерный – 1 шт. Столы ученические – 15 шт. Стулья ученические - 16 шт. Проектор ViewSonic – 1 шт. Принтер – 1 шт. Компьютер(класс) – 5 шт. Ноутбук Acer – 10 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №9 общеобразовательных дисциплин	Стол ученический – 14 шт. Стул ученический – 28 шт. Стол учителя - 1 шт. Стул учителя – 1 шт. Компьютер Самсунг - 1 шт. Мультимедийное оборудование - 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №10 технологии кулинарного кондитерского производства;	Стол ученический – 14 шт. Стул ученический – 28 шт. Стол учителя – 2 шт. Стул учителя – 1 шт. Компьютер Acer - 1 шт. Принтер Санон – 1 шт. Шкаф закрытый – 2 шт. Проектор Epson – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №11 безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	Стол ученический – 15 шт. Стул ученический – 30 шт. Стол учителя – 2 шт. Стул учителя – 2 шт. Принтер Samsung – 1 шт. Компьютер(класс) – 1 шт. Ноутбук Acer – 1 шт. Проектор Epson – 1 шт. Шкаф закрытый – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №12 товароведения продовольственных товаров;	Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт. Стол учителя – 1 шт. Стул учителя - 1 шт. Компьютер Acer – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №13 социально-	Стол ученический – 14 шт. Стул ученический – 28 шт.

	экономических дисциплин	Столучителя – 1 шт. Стулучителя – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №14 технического оснащения и организации рабочего места	Стол ученический – 11 шт. Стул ученический – 22 шт. Столучителя – 2 шт. Стулучителя – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Лаборатория №1 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд)	Плита электрическая ПЭ-054ШП – 1 шт. Пароконвектомат «Аббат» - 1 шт. Шкаф для документов – 1 шт. Столы производственные - 8 шт. Столсбортом – 3 шт. Столразделочный – 2 шт. ВесыCASSW– 1шт. Холодильник POLAIR – 1 шт. Блендерпогружнойстальной - 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Лаборатория №2 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Машина тестомесильная – 1шт. Шкафрасстойный - 1 шт. ШкафэлектропекарныйШПЭ-3 – 1 шт. Шкаф электрический – 1 шт. Шкафжарочный – 1 шт. СтолразделочныйСР-2 – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Лаборатория №3 учебный кондитерский цех	МиксерSinmag – 1 шт. ПечьхлебопекарнаяэлектрическаяХПЭ-500 – 1 шт. СтолпроизводственныйСПЛсбортом – 1 шт. Шкафдлядокументов – 1 шт. Холодильник – 1 шт. ВесыCASSW – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Спортивныйзал	Шкафдлядокументов– 1 шт. Стол угловой – 1 шт. Столтеннисныйсеткой – 2 шт. Столтеннисный – 2 шт. КомпьютерСАМСУНГ – 1 шт. Жимуниверсальный – 1 шт. Щитбаскетбольный - 2 шт. Велотренажермагнитный - 1 шт. Скамейка с вешалкой – 4 шт. Скамейка – 8 шт. Коврикдлюгиифитнеса – 1 шт. Волейбольныймяч - 10 шт. Баскетбольный мяч – 10 шт. Футбольный мяч – 5 шт.

		Шведская стенка – 1 шт. Брусья параллельные - 1 шт. Высокая перекладина -1 шт. Мяч аэробический ПВХ – 5 шт.
--	--	--

## 6.2. Требования к кадровым условиям

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, выше 25 процентов.

### **6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

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

В соответствии с постановлением Правительства Челябинской области от 22.12.2010 г. № 352-П «О положении о формировании государственного задания в отношении областных бюджетных, казенных и автономных учреждений и финансовом обеспечении выполнения государственного задания», приказом Министерства образования и науки Челябинской области от 02.08.2016 г. № 01/2468 «Об утверждении Порядков определения нормативных затрат на оказание государственных услуг (выполнение работ)

областными государственными учреждениями, функции и полномочия учредителя в отношении которых осуществляются Министерством образования и науки Челябинской области, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного задания», приказом МОиН Челябинской области № 01/2794 от 30.12.2020 г. утверждены итоговые значения, величину составляющих базовых нормативов затрат на 2021 год по государственным услугам, реализуемым в областных государственных профессиональных образовательных организациях по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования в год на 1 обучающегося составляет:

Составляющие базовых нормативов затрат	Реализация основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда	43 960,00
Затраты на развитие МТБ (приобретение МЗ, ОЦДИ, учебной литературы, изданий)	580,00
Затраты на организацию учебной и производственной практики обучающихся	220,00
Затраты на повышение квалификации, медицинские осмотры педагогических работников	640,00
Затраты на содержание объектов недвижимого имущества, коммунальные услуги	4 730,00
Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	170,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>50 300,00</b>