ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

454052 г. Челябинск, ул. Ш. Металлургов, 47 тел. 721-83-44 E-mail:kipit102@ mail.ru:http://chgkipit.ru/

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 369/2 от
28.08.2019

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: e0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Программа подготовки специалиста среднего звена

(на базе основного общего образования, с одновременным получением обучающимися среднего общего образования)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: **очная**

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Срок обучения 3 года 10 месяцев

(2019-2023 г.)

2019 год

Содержание

РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО 6

1.1 Общие положения 6

1.2 Нормативные основания для разработки ООП 7

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП 9

1.4 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 10

РАЗДЕЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 13

РАЗДЕЛ 3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 17

3.1 Общие компетенции 17

3.2 Профессиональные компетенции 22

3.3 Требования к результатам освоения образовательной программы в части получения среднего общего образования 118

3.3.1 Личностные результаты 118

3.3.2 Метапредметные результаты 125

3.3.3 Предметные результаты 136

РАЗДЕЛ 4 СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО 150

4.1 Подходы к оценке образовательных достижений 152

4.2 Особенности оценки общих компетенций 154

4.3 Организация и содержание оценочных процедур общих компетенций 159

4.4 Особенности оценки профессиональных компетенций 163

4.5 Организация и содержание оценочных процедур профессиональных компетенций 167

4.6 Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов 170

4.6.1 Особенности оценки личностных результатов 170

4.6.2 Особенности оценки метапредметных результатов 173
4.6.3 Особенности оценки предметных результатов 177
4.7 Организация и содержание оценочных процедур 179
РАЗДЕЛ 5 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 184
5.1 Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 184
5.1.1. Пояснительная записка 184
5.1.1.1 Нормативная база реализации образовательной программы 184
5.1.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий 185
5.1.1.3 Общеобразовательный цикл 186
5.1.1.4 Формирование структуры ООП с учетом вариативной части 187
5.1.1.5 Формы проведения консультаций 191
5.1.1.6 Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 191
5.1.1.7 Формы проведения промежуточной аттестации 192
5.1.1.8 Формы проведения государственной итоговой аттестации 196
5.2 Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 200
5.3 Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, включающая формирование компетенций, обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности 204
5.3.1 Структура программы развития универсальных учебных действий (УУД) 204
5.3.2 Цель программы развития УУД 206
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. 207
5.3.4 Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий 210
5.3.4.1 Формирование познавательных универсальных учебных действий 211
5.3.4.2 Формирование коммуникативных универсальных учебных действий 212
5.3.4.3 Формирование регулятивных универсальных учебных 214

действий
5.3.5 Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся 215
5.3.6 Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся 215
5.3.7 Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся 216
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 218
5.3.9 Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий 221
5.4 Программа воспитания и социализации обучающихся при получении среднего общего образования 223
5.5 Программа коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами 223
5.5.1 Цель программы коррекционной работы 224
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 225
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 230
5.5.4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников 233
5.5.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами 234
РАЗДЕЛ 6 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 238
6.1 Требования к материально-техническому оснащению 238

образовательной программы
6.2 Требования к кадровым условиям 249
6.3 Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы 269
Приложение 1
Программа воспитания и социализации обучающихся при получении среднего общего образования 1
Пиложение 2.1
ОУДБ.01 Русский язык
ОУДБ.02 Литература
ОУДБ.03 Родной язык
ОУДБ.04 Иностранный язык
ОУДБ.05 История
ОУДБ.06 Физическая культура
ОУДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДБ.08 Обществознание
ОУДБ.09 Астрономия
УДД.01 Основы исследовательской и проектной деятельности
УДД.02 Информатика
УДД.03 Естествознание
Приложение 2.2
ОГСЭ. 01 Основы философии
ОГСЭ. 02 История
ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ. 04 Физическая культура
ОГСЭ. 05 Психология общения
ОГСЭ. 06 Социально-экономическая география зарубежных стран
ЕН.01 Химия
ЕН.02 Экологические основы природопользования
Приложение 2.3
ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания
ОП. 04 Организация обслуживания
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП. 08 Охрана труда
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
ОП. 10 Диетология и основы детского питания
Приложение 2.4
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и

подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02 Орргнизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГООБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

1.1 Общие положения

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, с одновременным получением среднего общего образования иразработана Колледжем на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далееФГОС СОО) с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

При разработке программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министер-ством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);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 г. № 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 29сентября 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 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.

Цикл ОУДБ - общеобразовательный цикл (базовые дисциплины);

Цикл ОУДП - общеобразовательный цикл (профильные дисциплины);

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов. (3 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

В пределах основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования, осуществляется получение среднего общего образования. Реализация среднего общего образования в рамках образовательной программы среднего профессионального образования находит отражение в общеобразовательном цикле учебного плана.В соответствии с требованиями ФГОС СПО, при формировании учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования на общеобразовательный цикл отводится: по ППССЗ–1404 час (с промежуточной аттестацией – 1476).

Организация образовательной деятельности по освоению среднего общего образования обеспечивает достижение обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО Изучение учебных предметов ориентировано преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию.Профильность преподавания общеобразовательных дисциплин обусловлена сжатыми сроками освоения среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО.

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

1.5.1. 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 программасопряжена 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 относятся к уровню квалификации, не превышающему возможностей образовательной программы, в данном случае 5 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, формированияоценочных 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[1], 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 деятельностьюв условиях, приближенных к производственным;

[1] В некоторых случаях задания «копируют» элементы технологических процессов, применяемых на производстве.

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		
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Уровень квалификации 4** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			

обслуживания	обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**Уровень квалификации 4** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			**Уровень квалификации 4** Изготовление, резентация и продажа хлебобулочных изделий
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Уровень квалификации 5** Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	**Уровень квалификации 5** Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	**Уровень квалификации 5** Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей

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, предметныхрезультатов 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 компе-тенции	**Наименование компетенции**	**Содержание показателей сформированности**	**Код показа теля**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной	**Умения:**	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	**У.01.1**

	деятельности, применительно к различным контекстам	контексте;	
		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**
		Знания:	
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	**З.01.1**
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	**З.01.2**
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	**З.01.3**
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	**З.01.4**
		структуру плана для решения задач;	**З.01.5**
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	**З.01.6**
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**	
		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**
		Знания:	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	**З.02.1**

		приемы структурирования информации;	**З.02.2**
		формат оформления результатов поиска информации	**З.02.3**
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:**	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	**У.03.1**
		применять современную научную профессиональную терминологию;	**У.03.2**
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	**У.03.3**
		Знания:	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	**З.03.1**
		современная научная и профессиональная терминология;	**З.03.2**
		возможные траектории профессионального развития и самообразования;	**З.03.3**
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:**	
		организовывать работу коллектива и команды;	**У.04.1**
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	**У.04.2**
		Знания:	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	**З.04.1**
		основы проектной деятельности	**З.04.2**
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:**	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	**У.05.1**
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	**У.05.2**
		Знания:	
		особенности социального и культурного контекста;	**З.05.1**
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	**З.05.2**
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	**Умения:**	
		описывать значимость своей профессии	**У.06.1**
		применять стандарты антикоррупционного поведения	**У.06.1**

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Знания:**	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	**З.06.1**
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	**З.06.2**
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	**З.06.3**
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:**	
		соблюдать нормы экологической безопасности;	**У.07.1**
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	**У.07.2**
		Знания:	
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	**З.07.1**
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	**З.07.2**
		пути обеспечения ресурсосбережения**.**	**З.07.3**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:**	
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	**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**
		Знания:	
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	**З.08.1**
		основы здорового образа жизни;	**З.08.2**
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	**З.08.3**
		средства профилактики перенапряжения.	**З.08.4**
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной	**Умения:**	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	**У.09.1**

	деятельности	использовать современное программное обеспечение	**У.09.2**
		Знания:	
		современные средства и устройства информатизации;	**З.09.1**
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	**З.09.2**
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:**	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	**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**
		Знания:	
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	**З.10.1**
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	**З.10.2**
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	**З.10.3**
		особенности произношения;	**З.10.4**
		правила чтения текстов профессиональной направленности	**З.10.5**
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:**	
		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	**У.11.6**

		налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	
		определять источники финансирования;	**У.11.7**
		определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	**У.11.8**
		оценивать возможные финансовые риски	**У.11.9**
		Знание:	
		основы предпринимательской деятельности;	**З.11.1**
		основы финансовой грамотности;	**З.11.2**
		правила разработки бизнес-планов;	**З.11.3**
		правила и порядок расчетно- кассовых операций банка;	**З.11.4**
		основы банковской системы, вариантов банковских продуктов и форм банковского обслуживания;	**З.11.5**
		порядок страхования и его виды;	**З.11.6**
		правила личной финансовой безопасности;	**З.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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 дисциплинамобщепрофессионального цикла, и целых компетенций по модулямпрофессионального цикла, код умений и знаний вводится Колледжем для разделов программы, отводимых контролю и оценке результатов освоения профессиональных компетенций. Структура профессиональных компетенций приведены в таблице 5.

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 5. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	
ПМ.01.Организация и ведение процес-сов приготовле-ния и подготов-ки к реализации полуфабрикатов для блюд, кули-нарных изделий сложного ассортимента	
Код и наименование компетенции	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**ОД**
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	**ПО.1.1.1**
обеспечении наличия продуктов в соответ-ствии с заказом, планом работы и контроле их хра-нения и расхода с учетом ресурсосбережения	**ПО.1.1.2**
Умения:	
обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;	**У.1.1.1**
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;	**У.1.1.2**
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	**У.1.1.3**
распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	**У.1.1.4**
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное	**У.1.1.5**

размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	**У.1.1.6**
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	**У.1.1.7**
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	**У.1.1.8**
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	**У.1.1.9**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	**З.1.1.1**
санитарно-гигиенические требования к про-цессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	**З.1.1.2**
методы контроля качества сырья, продуктов;	**З.1.1.3**
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;	**З.1.1.4**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизме-рительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.1.1.5**
последовательность выполнения технологических операций;	**З.1.1.6**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	**З.1.1.7**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**З.1.1.8**
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	**З.1.1.9**

правила утилизации отходов;	**3.1.1.10**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	**3.1.1.11**
виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	**3.1.1.12**
Код и наименованиекомпетенции	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, об-работке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	**ПО.1.2.1**
контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требова-ний к безопасности;	**ПО.1.2.2**
обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья	**ПО.1.2.3**
Умения:	
оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;	**У.1.2.1**
контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;	**У.1.2.2**
определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;	**У.1.2.3**
контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;	**У.1.2.4**
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	**У.1.2.5**
контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки	**У.1.2.6**

экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;	
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);	**У.1.2.7**
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	**У.1.2.8**
Знания:	
методы обработки экзотических и редких видов сырья;	**З.1.2.1**
способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	**З.1.2.2**
способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;	**З.1.2.3**
способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;	**З.1.2.4**
санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	**З.1.2.5**
формы, техника нарезки, формования, фи-литирования экзотических и редких видов сырья	**З.1.2.6**
Код и наименование компетенции	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассор-тимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;	**ПО.1.3.1**
контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	**ПО.1.3.2**

Умения:	
контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	**У.1.3.1**
контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	**У.1.3.2**
владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;	**У.1.3.3**
выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кус-ками;	**У.1.3.4**
готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;	**У.1.3.5**
контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;	**У.1.3.6**
проверять качество готовых полуфабрика-тов перед комплектованием, упаковкой на вынос;	**У.1.3.7**
контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	**У.1.3.8**
контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	**У.1.3.9**
контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);	**У.1.3.10**
применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения	**У.1.3.11**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья,	**З.1.3.1**

мяса, птицы, дичи;	
современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;	**З.1.3.2**
правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;	**З.1.3.3**
способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	**З.1.3.4**
техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;	**З.1.3.5**
правила складирования упакованных полуфабрикатов;	**З.1.3.6**
требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	**З.1.3.7**
Код и наименование компетенции	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**ПО.1.4.1**
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	**ПО.1.4.2**
Умения:	
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	**У.1.4.1.**
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	**У.1.4.2.**
выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;	**У.1.4.3.**

комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;	**У.1.4.4.**
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	**У.1.4.5.**
изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	**У.1.4.6.**
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	**У.1.4.7.**
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	**У.1.4.8.**
представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;	**У.1.4.9.**
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	**У.1.4.10.**
Знания:	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;	**3.1.4.1**
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	**3.1.4.2**
современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	**3.1.4.3**
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	**3.1.4.4**
правила организации проработки рецептур;	**3.1.4.5**
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	**3.1.4.6**
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	**3.1.4.7**
правила расчета себестоимости полуфабрикатов	**3.1.4.8**
Основные виды деятельности	

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Код и наименование компетенции	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных из-делий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	**ПО.2.1.1**
обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	**ПО.2.1.2**
Умения:	
обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	**У.2.1.1**
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	**У.2.1.2**
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	**У.2.1.3**
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	**У.2.1.4**
распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	**У.2.1.5**

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	**У.2.1.6**
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	**У.2.1.7**
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	**У.2.1.8**
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	**У.2.1.9**
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных по-луфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требо-ваний по безопасности (ХАССП), сроков хранения	**У.2.1.10**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	**З.2.1.1**
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	**З.2.1.2**
методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	**З.2.1.3**
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	**З.2.1.4**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.2.1.5**
последовательность выполнения технологических операций;	**З.2.1.6**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	**З.2.1.7**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**З.2.1.8**

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	**3.2.1.9**
правила утилизации отходов;	**3.2.1.10**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	**3.2.1.11**
виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	**3.2.1.12**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.2.2.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.2.2.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.2.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	**У.2.2.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.2.2.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.2.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;	**У.2.2.6**

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.2.2.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.2.2.8**
организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.2.2.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.2.2.10**
обеспечивать безопасность готовых супов;	**У.2.2.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;	**У.2.2.12**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.2.2.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	**У.2.2.14**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.2.2.15**
контролировать температуру подачи супов;	**У.2.2.16**
организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.2.17**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.2.2.18**
рассчитывать стоимость супов;	**У.2.2.19**
вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;	**У.2.2.20**

поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.2.2.21**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.2.2.22**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.2.2.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.2.2.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.2.2.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.2.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;	**З.2.2.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	**З.2.2.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**З.2.2.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**З.2.2.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**З.2.2.9**
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;	**З.2.2.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**З.2.2.11**
современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;	**З.2.2.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;	**З.2.2.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**З.2.2.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;	**З.2.2.15**

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.2.2.16**
методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;	**3.2.2.17**
температура подачи супов сложного ассортимента;	**3.2.2.18**
правила разогревания охлажденных, замороженных супов;	**3.2.2.19**
требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;	**3.2.2.20**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;	**3.2.2.21**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.2.22**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготов-ления, творческого оформления и подготовки к ре-ализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.2.3.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.2.3.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.3.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;	**У.2.3.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.2.3.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.3.5**

использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;	**У.2.3.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.2.3.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.2.3.8**
организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.2.3.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.2.3.10**
обеспечивать безопасность готовых соусов;	**У.2.3.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;	**У.2.3.12**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.2.3.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;	**У.2.3.14**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.2.3.15**
контролировать температуру подачи соусов;	**У.2.3.16**
организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.3.17**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.2.3.18**
рассчитывать стоимость соусов;	**У.2.3.19**

вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;	**У.2.3.20**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.2.3.21**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.2.3.22**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**3.2.3.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**3.2.3.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.2.3.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.2.3.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	**3.2.3.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич¬ных соусов;	**3.2.3.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**3.2.3.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**3.2.3.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**3.2.3.9**
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;	**3.2.3.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.2.3.11**
современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;	**3.2.3.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;	**3.2.3.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.2.3.14**

техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;	**3.2.3.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.2.3.16**
методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;	**3.2.3.17**
температура подачи соусов сложного ассортимента;	**3.2.3.18**
правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;	**3.2.3.19**
требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;	**3.2.3.20**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;	**3.2.3.21**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.3.22**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготов-ления, творческого оформления и подготовки к ре-ализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ас-сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.2.4.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.2.4.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.4.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров	**У.2.4.3**

из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.2.4.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.4.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	**У.2.4.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.2.4.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.2.4.8**
организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.2.4.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.2.4.10**
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	**У.2.4.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	**У.2.4.12**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.2.4.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	**У.2.4.14**

организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.2.4.15**
контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	**У.2.4.16**
организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.4.17**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.2.4.18**
рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	**У.2.4.19**
вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;	**У.2.4.20**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.2.4.21**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.2.4.22**
Знания	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**3.2.4.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**3.2.4.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.2.4.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.2.4.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	**3.2.4.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и	**3.2.4.6**

гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;	
варианты подбора пряностей и приправ;	**3.2.4.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**3.2.4.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**3.2.4.9**
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;	**3.2.4.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.2.4.11**
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	**3.2.4.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	**3.2.4.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.2.4.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;	**3.2.4.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.2.4.16**
методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	**3.2.4.17**
температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	**3.2.4.18**
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	**3.2.4.19**

требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	**3.2.4.20**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	**3.2.4.21**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.4.22**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготов-ления, творческого оформления и подготовки к ре-ализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм об-служивания	**ПО.2.5.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.2.5.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.5.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	**У.2.5.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.2.5.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.5.5**

использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	**У.2.5.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.2.5.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.2.5.8**
организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.2.5.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.2.5.10**
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	**У.2.5.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	**У.2.5.12**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.2.5.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	**У.2.5.14**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.2.5.15**
контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	**У.2.5.16**

организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.5.17**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	**У.2.5.18**
рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	**У.2.5.19**
вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;	**У.2.5.20**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.2.5.21**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.2.5.22**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.2.5.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.2.5.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.2.5.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.5.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	**З.2.5.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	**З.2.5.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**З.2.5.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**З.2.5.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**З.2.5.9**
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;	**З.2.5.10**

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.2.5.11**
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	**3.2.5.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	**3.2.5.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.2.5.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;	**3.2.5.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.2.5.16**
методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	**3.2.5.17**
температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	**3.2.5.18**
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	**3.2.5.19**
требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	**3.2.5.20**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	**3.2.5.21**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.5.22**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготов-ления, творческого оформления и подготовки к ре-ализации горячих блюд	**ПО.2.6.1**

из рыбы, нерыбного водно-го сырья сложного ассортимента с учетом потреб-ностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.2.6.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.6.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**У.2.6.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.2.6.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.6.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**У.2.6.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.2.6.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.2.6.8**
организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.2.6.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.2.6.10**

обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.2.6.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.2.6.12**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;	**У.2.6.13**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.2.6.14**
контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.2.6.15**
организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.6.16**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.2.6.17**
горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.2.6.18**
вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	**У.2.6.19**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.2.6.20**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.2.6.21**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.2.6.1**

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**3.2.6.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.2.6.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.2.6.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**3.2.6.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич¬ных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**3.2.6.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**3.2.6.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**3.2.6.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**3.2.6.9**
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	**3.2.6.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.2.6.11**
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**3.2.6.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**3.2.6.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.2.6.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	**3.2.6.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.2.6.16**

методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**3.2.6.17**
температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**3.2.6.18**
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**3.2.6.19**
требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**3.2.6.20**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**3.2.6.21**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.6.22**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.2.7.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.2.7.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.2.7.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**У.2.7.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней	**У.2.7.4**

птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.2.7.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**У.2.7.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.2.7.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.2.7.8**
организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.2.7.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.2.7.10**
обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**У.2.7.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**У.2.7.12**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.2.7.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;	**У.2.7.14**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов	**У.2.7.15**

обслуживания;	
контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.7.16**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.2.7.17**
рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**У.2.7.18**
вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	**У.2.7.19**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.2.7.20**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.2.7.21**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.2.7.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.2.7.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.2.7.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.2.7.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**З.2.7.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич¬ных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**З.2.7.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**З.2.7.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**З.2.7.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**З.2.7.9**

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;	**3.2.7.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.2.7.11**
современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.2.7.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.2.7.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.2.7.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	**3.2.7.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.2.7.16**
методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.2.7.17**
температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.2.7.18**
правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.2.7.19**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**3.2.7.20**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.2.7.21**
Код и наименование компетенции	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	

Практический опыт в:	**Код**
разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**ПО.2.8.1**
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	**ПО.2.8.2**
Умения:	
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	**У.2.8.1**
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	**У.2.8.2**
выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	**У.2.8.3**
комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	**У.2.8.4**
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	**У.2.8.5**
изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	**У.2.8.6**
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	**У.2.8.7**
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	**У.2.8.8**
представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;	**У.2.8.9**
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	**У.2.8.10**

Знания:	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**3.2.8.1**
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	**3.2.8.2**
современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;	**3.2.8.3**
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	**3.2.8.4**
правила организации проработки рецептур;	**3.2.8.5**
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	**3.2.8.6**
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	**3.2.8.7**
правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**3.2.8.8**
Основные виды деятельности	
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Код и наименование компетенции	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации	**ПО.3.1.1**

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	**ПО.3.1.2**
Умения:	
обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	**У.3.1.1**
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	**У.3.1.2**
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	**У.3.1.3**
распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	**У.3.1.4**
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	**У.3.1.5**
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	**У.3.1.6**
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	**У.3.1.7**
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	**У.3.1.8**
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	**У.3.1.9**
Знания:	

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	**3.3.1.1**
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	**3.3.1.2**
методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	**3.3.1.3**
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	**3.3.1.4**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**3.3.1.5**
последовательность выполнения технологических операций;	**3.3.1.6**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	**3.3.1.7**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**3.3.1.8**
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	**3.3.1.9**
правила утилизации непищевых отходов;	**3.3.1.10**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	**3.3.1.11**
виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	**3.3.1.12**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных	**ПО.3.2.1**

соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.3.2.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.3.2.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	**У.3.2.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.3.2.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.3.2.5**
использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	**У.3.2.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.3.2.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.3.2.8**
организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.3.2.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.3.2.10**
обеспечивать безопасность готовых соусов;	**У.3.2.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов,	**У.3.2.12**

заправок сложного ассортимента;	
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.3.2.13**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.3.2.14**
контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;	**У.3.2.15**
организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.2.16**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.3.2.17**
рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;	**У.3.2.18**
вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;	**У.3.2.19**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.3.2.20**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.3.2.21**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.3.2.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.3.2.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.3.2.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.3.2.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	**З.3.2.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;	**З.3.2.6**

варианты подбора пряностей и приправ;	**3.3.2.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;	**3.3.2.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**3.3.2.9**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.3.2.10**
современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	**3.3.2.11**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	**3.3.2.12**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.3.2.13**
техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;	**3.3.2.14**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.3.2.15**
методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	**3.3.2.16**
температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	**3.3.2.17**
требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	**3.3.2.18**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;	**3.3.2.19**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.3.2.20**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.3.3.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.3.3.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.3.3.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;	**У.3.3.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.3.3.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.3.3.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;	**У.3.3.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.3.3.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.3.3.8**
организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.3.3.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.3.3.10**
обеспечивать безопасность готовых салатов;	**У.3.3.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного	**У.3.3.12**

ассортимента;	
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.3.3.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	**У.3.3.14**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.3.3.15**
контролировать температуру подачи салатов;	**У.3.3.16**
организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.3.17**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.3.3.18**
рассчитывать стоимость салатов;	**У.3.3.19**
вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;	**У.3.3.20**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.3.3.21**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.3.3.22**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.3.3.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.3.3.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.3.3.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.3.3.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;	**З.3.3.5**

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич¬ных салатов;	**3.3.3.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**3.3.3.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**3.3.3.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**3.3.3.9**
правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;	**3.3.3.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.3.3.11**
современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;	**3.3.3.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;	**3.3.3.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.3.3.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;	**3.3.3.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.3.3.16**
методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;	**3.3.3.17**
температура подачи салатов сложного ассортимента;	**3.3.3.18**
требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;	**3.3.3.19**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;	**3.3.3.20**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.3.3.21**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассор-тимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.3.4.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.3.4.3**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.3.4.4**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	**У.3.4.5**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.3.4.6**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.3.4.7**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	**У.3.4.8**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.3.4.9**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.3.4.10**
организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.3.4.11**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.3.4.12**
обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;	**У.3.4.13**

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	**У.3.4.14**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.3.4.15**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	**У.3.4.16**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.3.4.17**
контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;	**У.3.4.18**
организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.4.19**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.3.4.20**
рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;	**У.3.4.21**
вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;	**У.3.4.22**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.3.4.23**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.3.4.24**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.3.4.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.3.4.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.3.4.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.3.4.4**

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;	**3.3.4.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;	**3.3.4.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**3.3.4.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**3.3.4.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**3.3.4.9**
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;	**3.3.4.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.3.4.11**
современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	**3.3.4.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	**3.3.4.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.3.4.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;	**3.3.4.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.3.4.16**
методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	**3.3.4.17**
температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	**3.3.4.18**
правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;	**3.3.4.19**
требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	**3.3.4.20**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;	**3.3.4.21**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.3.4.22**

Код и наименование компетенции	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.3.5.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.3.5.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.3.5.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**У.3.5.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.3.5.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;	**У.3.5.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**У.3.5.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с	**У.3.5.7**

заказом, способом обслуживания;	
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.3.5.8**
организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.3.5.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	**У.3.5.10**
обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.3.5.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**У.3.5.12**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.3.5.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;	**У.3.5.14**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.3.5.15**
контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.3.5.16**
организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.5.17**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**У.3.5.18**

рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	**У.3.5.19**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	**У.3.5.20**
консультировать потребителей;	**У.3.5.21**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.3.5.22**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.3.5.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.3.5.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.3.5.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.3.5.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**З.3.5.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**З.3.5.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**З.3.5.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**З.3.5.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**З.3.5.9**
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	**З.3.5.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**З.3.5.11**

современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**З.3.5.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**З.3.5.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**З.3.5.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	**З.3.5.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**З.3.5.16**
методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**З.3.5.17**
температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**З.3.5.18**
требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	**З.3.5.19**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	**З.3.5.20**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**З.3.5.21**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	**ПО.3.6.1**

видов и форм обслуживания	
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.3.6.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.3.6.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**У.3.6.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.3.6.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.3.6.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**У.3.6.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.3.6.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.3.6.8**
организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.3.6.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;	**У.3.6.10**
обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**У.3.6.11**

определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**У.3.6.12**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	**У.3.6.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;	**У.3.6.14**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.3.6.15**
контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**У.3.6.16**
организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.6.17**
организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:	**У.3.6.18**
рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**У.3.6.19**
вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	**У.3.6.20**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	**У.3.6.21**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	**У.3.6.22**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.3.6.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.3.6.2**

характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**3.3.6.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.3.6.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**3.3.6.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич¬ных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**3.3.6.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**3.3.6.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**3.3.6.8**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**3.3.6.9**
правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;	**3.3.6.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.3.6.11**
современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.3.6.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.3.6.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.3.6.14**
техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	**3.3.6.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.3.6.16**
методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.3.6.17**

температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.3.6.18**
правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	**3.3.6.19**
правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	**3.3.6.20**
правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	**3.3.6.21**
Код и наименование компетенции	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**ПО.3.7.1**
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	**ПО.3.7.2**
Умения:	
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	**У.3.7.1**
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	**У.3.7.2**
выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	**У.3.7.3**
комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	**У.3.7.4**
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления	**У.3.7.5**

корректировки рецептуры;	
изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	**У.3.7.6**
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	**У.3.7.7**
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	**У.3.7.8**
представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;	**У.3.7.9**
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	**У.3.7.10**
Знания:	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	**З.3.7.1**
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	**З.3.7.1**
современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения;	**З.3.7.2**
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	**З.3.7.3**
правила организации проработки рецептур;	**З.3.7.4**
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	**З.3.7.5**
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	**З.3.7.6**
правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**З.3.7.7**
Основные виды деятельности	

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков слож-ного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Код и наименование компетенции	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	**ПО.4.1.1**
обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	**ПО.4.1.2**
Умения:	**У.4.1.**
обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	**У.4.1.1**
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	**У.4.1.2**
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	**У.4.1.3**
распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	**У.4.1.4**
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в	**У.4.1.5**

соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	**У.4.1.6**
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	**У.4.1.7**
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	**У.4.1.8**
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	**У.4.1.9**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	**З.4.1.1**
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	**З.4.1.2**
методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	**З.4.1.3**
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	**З.4.1.4**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**З.4.1.5**
последовательность выполнения технологических операций;	**З.4.1.6**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	**З.4.1.7**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**З.4.1.8**
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	**З.4.1.9**
правила утилизации непищевых отходов;	**З.4.1.10**

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	**3.4.1.11**
виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	**3.4.1.12**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.4.1.1**
Умения:	**У.4.2.**
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.4.2.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.4.2.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;	**У.4.2.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.4.2.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.4.2.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;	**У.4.2.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.4.2.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных	**У.4.2.8**

видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	
организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.4.2.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	**У.4.2.10**
обеспечивать безопасность готовой продукции;	**У.4.2.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;	**У.4.2.12**
оценивать качество органолептическим способом;	
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;	**У.4.2.13**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента	**У.4.2.14**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.4.2.15**
контролировать температуру подачи холодных десертов;	**У.4.2.16**
организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.4.2.17**
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.4.2.18**
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	**У.4.2.19**
рассчитывать стоимость холодных десертов;	**У.4.2.20**
вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;	**У.4.2.21**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	**У.4.2.22**
консультировать потребителей;	**У.4.2.23**

владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	**У.4.2.24**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.4.2.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.4.2.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.4.2.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов	**З.4.2.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;	**З.4.2.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;	**З.4.2.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**З.4.2.7**
ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**З.4.2.8**
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;	**З.4.2.9**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**З.4.2.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**З.4.2.11**
современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	**З.4.2.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	**З.4.2.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;	**З.4.2.14**
техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;	**З.4.2.15**

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.4.2.16**
методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;	**3.4.2.17**
температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;	**3.4.2.18**
требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;	**3.4.2.19**
правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;	**3.4.2.20**
правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;	**3.4.2.21**
техника общения, ориентированная на потребителя	**3.4.2.22**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.4.3.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.4.3.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.4.3.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;	**У.4.3.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.4.3.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.4.3.5**

использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции	**У.4.3.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.4.3.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.4.3.8**
организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.4.3.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	**У.4.3.10**
обеспечивать безопасность готовой продукции;	**У.4.3.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;	**У.4.3.12**
оценивать качество органолептическим способом;	**У.4.3.13**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;	**У.4.3.14**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента	**У.4.3.15**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.4.3.16**
контролировать температуру подачи горячих десертов;	**У.4.3.17**
организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.4.3.18**
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.4.3.19**
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	**У.4.3.20**

рассчитывать стоимость горячих десертов;	**У.4.3.21**
вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;	**У.4.3.22**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	**У.4.3.23**
консультировать потребителей;	**У.4.3.24**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	**У.4.3.25**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.4.3.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.4.3.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.4.3.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов	**З.4.3.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;	**З.4.3.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;	**З.4.3.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**З.4.3.7**
ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;	**З.4.3.8**
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;	**З.4.3.9**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**З.4.3.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**З.4.3.11**
современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;	**З.4.3.1**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;	**З.4.3.12**

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**З.4.3.13**
техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;	**З.4.3.14**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**З.4.3.15**
методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	**З.4.3.16**
температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;	**З.4.3.17**
требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;	**З.4.3.18**
правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;	**З.4.3.19**
правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;	**З.4.3.20**
техника общения, ориентированная на потребителя	**З.4.3.21**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**ПО.4.4.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.4.4.1**
контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.4.4.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;	**У.4.4.3**

контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.4.4.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.4.4.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции	**У.4.4.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.4.4.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.4.4.8**
организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.4.4.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	**У.4.4.10**
обеспечивать безопасность готовой продукции;	**У.4.4.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;	**У.4.4.12**
оценивать качество органолептическим способом;	**У.4.4.13**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	**У.4.4.14**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента	**У.4.4.15**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	**У.4.4.16**
контролировать температуру подачи холодных напитков;	**У.4.4.17**
организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.4.4.18**

охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.4.4.19**
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	**У.4.4.20**
рассчитывать стоимость холодных напитков;	**У.4.4.21**
вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;	**У.4.4.22**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	**У.4.4.23**
консультировать потребителей;	**У.4.4.24**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	**У.4.4.25**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.4.4.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.4.4.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.4.4.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов	**З.4.4.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;	**З.4.4.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармонич¬ных десертов, напитков;	**З.4.4.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**З.4.4.7**
ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;	**З.4.4.8**
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;	**З.4.4.9**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**З.4.4.10**

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**З.4.4.11**
современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;	**З.4.4.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;	**З.4.4.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**З.4.4.14**
техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;	**З.4.4.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**З.4.4.16**
методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;	**З.4.4.17**
температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;	**З.4.4.18**
требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;	**З.4.4.19**
правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;	**З.4.4.20**
правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;	**З.4.4.21**
техника общения, ориентированная на потребителя	**З.4.4.22**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготов-ления, творческого оформления и подготовки к ре-ализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потре-бителей, видов и форм обслуживания	**ПО.4.5.1**
Умения:	
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	**У.4.5.1**

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.4.5.2**
сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;	**У.4.5.3**
контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	**У.4.5.4**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.4.5.5**
использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;	**У.4.5.6**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	**У.4.5.7**
изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	**У.4.5.8**
организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	**У.4.5.9**
минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	**У.4.5.10**
обеспечивать безопасность готовой продукции;	**У.4.5.11**
определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;	**У.4.5.12**
оценивать качество органолептическим способом;	**У.4.5.13**
предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	**У.4.5.14**
охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента	**У.4.5.15**
организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать	**У.4.5.16**

для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	
контролировать температуру подачи горячих напитков;	**У.4.5.17**
организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**У.4.5.18**
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	**У.4.5.19**
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	**У.4.5.20**
рассчитывать стоимость горячих напитков;	**У.4.5.21**
вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;	**У.4.5.22**
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	**У.4.5.23**
консультировать потребителей;	**У.4.5.24**
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	**У.4.5.25**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**З.4.5.1**
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	**З.4.5.2**
характеристика региональных видов сырья, продуктов;	**З.4.5.3**
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов	**З.4.5.4**
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;	**З.4.5.5**
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;	**З.4.5.6**
варианты подбора пряностей и приправ;	**З.4.5.7**
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	**З.4.5.8**

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;	**3.4.5.9**
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	**3.4.5.10**
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	**3.4.5.11**
современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;	**3.4.5.12**
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;	**3.4.5.13**
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**3.4.5.14**
техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;	**3.4.5.15**
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	**3.4.5.16**
методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;	**3.4.5.17**
температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;	**3.4.5.18**
требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;	**3.4.5.19**
правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;	**3.4.5.20**
правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;	**3.4.5.21**
техника общения, ориентированная на потребителя	**3.4.5.22**
Код и наименование компетенции	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	**ПО.4.6.1**

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	**ПО.4.6.2**
Умения:	
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	**У.4.6.1**
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	**У.4.6.2**
выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	**У.4.6.3**
комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	**У.4.6.4**
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	**У.4.6.5**
изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	**У.4.6.6**
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	**У.4.6.7**
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	**У.4.6.8**
представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;	**У.4.6.9**
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	**У.4.6.10**
Знания:	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих	**З.4.6.1**

десертов, напитков;	
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	**3.4.6.2**
современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	**3.4.6.3**
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	**3.4.6.4**
правила организации проработки рецептур;	**3.4.6.5**
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;	**3.4.6.6**
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	**3.4.6.7**
правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	**3.4.6.8**
Основные виды деятельности	
ПМ.05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Код и наименование компетенции	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных конди-терских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	**ПО.5.1.1**

обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности	**ПО.5.1.2**
Умения:	
оценивать наличие ресурсов;	**У.5.1.1**
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;	**У.5.1.2**
оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	**У.5.1.3**
распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	**У.5.1.4**
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	**У.5.1.5**
разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	**У.5.1.6**
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	**У.5.1.7**
контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	**У.5.1.8**
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	**У.5.1.9**
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	**У.5.1.10**
Знания:	
требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	**3.5.1.1**
санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	**3.5.1.2**

методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	**3.5.1.3**
важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;	**3.5.1.4**
способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности	**3.5.1.1**
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	**3.5.1.5**
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	**3.5.1.6**
последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	**3.5.1.7**
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	**3.5.1.8**
требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	**3.5.1.9**
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	**3.5.1.10**
правила утилизации отходов;	**3.5.1.11**
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	**3.5.1.12**
виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;	**3.5.1.13**
способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**3.5.1.14**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к ис-пользованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**ПО.5.2.1**
Умения:	
оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.5.2.1**
организовывать их хранение до момента использования;	**У.5.2.2**
выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	**У.5.2.3**
распознавать недоброкачественные продукты;	**У.5.2.4**
контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;	**У.5.2.5**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.5.2.6**
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;	**У.5.2.7**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;	**У.5.2.8**
контролировать ротацию продуктов;	**У.5.2.9**
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;	**У.5.2.10**
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	**У.5.2.11**
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	**У.5.2.12**
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов	**У.5.2.13**

промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**У.5.2.14**
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;	**У.5.2.15**
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;	**У.5.2.16**
определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;	**У.5.2.17**
доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);	**У.5.2.18**
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;	**У.5.2.19**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;	**У.5.2.20**
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	**У.5.2.21**
проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;	**У.5.2.22**
контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	**У.5.2.23**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;	**З.5.2.1**
температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;	**З.5.2.2**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.	**З.5.2.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.5.2.4**
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	**З.5.2.5**

требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	**3.5.2.6**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	**ПО.5.3.1**
Умения:	
оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.5.3.1**
организовывать их хранение до момента использования;	**У.5.3.2**
выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	**У.5.3.3**
распознавать недоброкачественные продукты;	**У.5.3.4**
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;	**У.5.3.5**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.5.3.6**
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**У.5.3.7**

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	**У.5.3.8**
контролировать ротацию продуктов;	**У.5.3.9**
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**У.5.3.10**
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	**У.5.3.11**
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	**У.5.3.12**
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	**У.5.3.13**
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**У.5.3.14**
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**У.5.3.15**
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	**У.5.3.16**
доводить тесто до определенной консистенции;	**У.5.3.17**
определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**У.5.3.18**
владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;	**У.5.3.19**
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного	**У.5.3.20**

хлеба сложного ассортимента;	
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;	**У.5.3.21**
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	**У.5.3.22**
проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.5.3.23**
порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.3.24**
контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	**У.5.3.25**
контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;	**У.5.3.26**
контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;	**У.5.3.27**
рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**У.5.3.28**
поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	**У.5.3.29**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	**3.5.3.1**
температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**3.5.3.2**

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**3.5.3.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**3.5.3.4**
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	**3.5.3.5**
техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;	**3.5.3.6**
виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**3.5.3.7**
методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**3.5.3.8**
требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	**3.5.3.9**
правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	**3.5.3.10**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	**ПО.5.4.1**
Умения:	
оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	**У.5.4.1**

основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
организовывать их хранение до момента использования;	**У.5.4.2**
выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	**У.5.4.3**
распознавать недоброкачественные продукты;	**У.5.4.4**
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	**У.5.4.5**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.5.4.6**
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.4.7**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	**У.5.4.8**
контролировать ротацию продуктов;	**У.5.4.9**
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.4.10**
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	**У.5.4.11**
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	**У.5.4.12**
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	**У.5.4.13**

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**У.5.4.14**
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;	**У.5.4.15**
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.4.16**
доводить тесто до определенной консистенции;	**У.5.4.17**
определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.4.18**
владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;	**У.5.4.19**
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.4.20**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;	**У.5.4.21**
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	**У.5.4.22**
проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.5.4.23**
порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.4.24**
контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	**У.5.4.25**
контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;	**У.5.4.26**

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;	**У.5.4.27**
рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.4.28**
поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**У.5.4.29**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	**З.5.4.1**
температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**З.5.4.2**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**З.5.4.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.5.4.4**
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	**З.5.4.5**
техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	**З.5.4.6**
виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**З.5.4.7**
методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**З.5.4.8**
требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**З.5.4.9**
правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**З.5.4.10**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного	

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	**ПО.5.5.1**
Умения:	
оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	**У.5.5.1**
организовывать их хранение до момента использования;	**У.5.5.2**
выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	**У.5.5.3**
распознавать недоброкачественные продукты;	**У.5.5.4**
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	**У.5.5.5**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	**У.5.5.6**
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.5.7**
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	**У.5.5.8**
контролировать ротацию продуктов;	**У.5.5.9**
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий	**У.5.5.10**

сложного ассортимента;	
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	**У.5.5.11**
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	**У.5.5.12**
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;	**У.5.5.13**
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	**У.5.5.14**
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;	**У.5.5.15**
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.5.16**
доводить тесто до определенной консистенции;	**У.5.5.17**
определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.5.18**
владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;	**У.5.5.19**
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.5.20**
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;	**У.5.5.21**
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,	**У.5.5.22**

производственный инвентарь, инструменты, посуду;	
проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;	**У.5.5.23**
порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;	**У.5.5.24**
контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	**У.5.5.25**
контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;	**У.5.5.26**
контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;	**У.5.5.27**
рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**У.5.5.28**
поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**У.5.5.29**
Знания:	
ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	**З.5.5.1**
температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**З.5.5.2**
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**З.5.5.3**
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	**З.5.5.4**
ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	**З.5.5.5**

техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	**3.5.5.6**
виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**3.5.5.7**
методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**3.5.5.8**
требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	**3.5.5.9**
правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**3.5.5.10**
Код и наименование компетенции	
ПК 5.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендо-вых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	**ПО.5.6.1**
ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	**ПО.5.6.2**
Умения:	
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	**У.5.6.1**
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	**У.5.6.1**
выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;	**У.5.6.1**
комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	**У.5.6.1**

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	**У.5.6.1**
изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	**У.5.6.1**
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	**У.5.6.1**
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	**У.5.6.1**
представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;	**У.5.6.1**
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	**У.5.6.1**
Знания:	
наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	**З.5.6.1**
новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;	**З.5.6.1**
современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	**З.5.6.1**
принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	**З.5.6.1**
правила организации проработки рецептур;	**З.5.6.1**
правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	**З.5.6.1**
правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	**З.5.6.1**
правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**З.5.6.1**
Основные виды деятельности	
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	

Код и наименование компетенции	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
разработке различных видов меню, ассорти-мента кулинарной и кондитерской продукции;	**ПО.6.1.1**
разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потре-бителей, видов и форм обслуживания;	**ПО.6.1.2**
презентации нового меню, новых блюд, ку-линарных и кондитерских изделий, напитков	**ПО.6.1.3**
Умения:	
анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;	**У.6.1.1**
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	**У.6.1.2**
принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;	**У.6.1.3**
рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;	**У.6.1.4**
рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	**У.6.1.5**
предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;	**У.6.1.6**
составлять понятные и привлекательные описания блюд;	**У.6.1.7**
выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации	**У.6.1.8**

новых блюд меню;	
владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;	**У.6.1.9**
анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	**У.6.1.10**
Знания:	
актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;	**3.6.1.1**
классификация организаций питания;	**3.6.1.2**
стиль ресторанного меню;	**3.6.1.3**
взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;	**3.6.1.4**
названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;	**3.6.1.5**
ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;	**3.6.1.6**
основные типы меню, применяемые в настоящее время;	**3.6.1.7**
принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;	**3.6.1.8**
сезонность кухни и ресторанного меню;	**3.6.1.9**
основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;	**3.6.1.10**
примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарнойи коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;	**3.6.1.11**
правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;	**3.6.1.12**
методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;	**3.6.1.13**

правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	**З.6.1.14**
возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;	**З.6.1.15**
базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя	**З.6.1.16**
Код и наименование компетенции	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
осуществлении текущего планирования дея-тельности подчиненного персонала с учетом взаи-модействия с другими подразделениями;	**ПО.6.2.1**
координации деятельности подчиненного персонала	**ПО.6.2.2**
Умения:	
взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	**У.6.2.1**
планировать работу подчиненного персонала;	**У.6.2.2**
составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	**У.6.2.3**
управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	**У.6.2.4**
предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	**У.6.2.5**
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	**У.6.2.6**
вести утвержденную учетно-отчетную документацию;	**У.6.2.7**
организовывать документооборот	**У.62.8**

Знания:	
виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;	**3.6.2.1**
дисциплинарные процедуры в организации питания;	**3.6.2.2**
методы эффективного планирования работы бригады/команды;	**3.6.2.3**
методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;	**3.6.2.4**
методы эффективной организации работы бригады/команды;	**3.6.2.5**
способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;	**3.6.2.6**
способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;	**3.6.2.7**
личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;	**3.6.2.8**
принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	**3.6.2.9**
правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	**3.6.2.10**
нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	**3.6.2.11**
структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;	**3.6.2.12**
методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;	**3.6.2.13**
психологические типы характеров работников	**3.6.2.14**
Код и наименование компетенции	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	**ПО.6.3.1**
контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;	**ПО.6.3.2**

проведении инвентаризации запасов	**ПО.6.3.3**
Умения:	
взаимодействовать со службой снабжения;	**У.6.3.1**
оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	**У.6.3.2**
рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;	**У.6.3.3**
определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;	**У.6.3.4**
контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;	**У.6.3.5**
проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов	**У.6.3.6**
составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	**У.6.3.7**
Знания:	
требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;	**З.6.3.1**
назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;	**З.6.3.2**
изменения, происходящие в продуктах при хранении;	**З.6.3.3**
сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	**З.6.3.4**
возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;	**З.6.3.5**
причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).	**З.6.3.6**
способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;	**З.6.3.7**
графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;	**З.6.3.8**
современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;	**З.6.3.9**

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	**3.6.3.10**
процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;	**3.6.3.11**
порядок списания продуктов (потерь при хранении);	**3.6.3.12**
современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях пита¬ния	**3.6.3.13**
Код и наименование компетенции	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	**ПО.6.4.1**
контроле качества выполнения работ;	**ПО.6.4.2**
организации текущей деятельности персонала	**ПО.6.4.3**
Умения:	
контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	**У.6.4.1**
определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	**У.6.4.2**
органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;	**У.6.4.3**
определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;	**У.6.4.4**
организовывать рабочие места различных зон кухни;	**У.6.4.5**
организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	**У.6.4.6**
Знания:	

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:	**3.6.4.1**
санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,	**3.6.4.2**
положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	**3.6.4.3**
отраслевые стандарты;	**3.6.4.4**
правила внутреннего трудового распорядка ресторана;	**3.6.4.5**
правила, нормативы учета рабочего времени персонала;	**3.6.4.6**
стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011	**3.6.4.7**
классификацию организаций питания;	**3.6.4.8**
структуру организации питания;	**3.6.4.9**
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	**3.6.4.10**
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;	**3.6.4.11**
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;	**3.6.4.12**
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	**3.6.4.13**
схема, правила проведения производственного контроля;	**3.6.4.14**
основные производственные показатели подразделения организации питания;	**3.6.4.15**
правила первичного документооборота, учета и отчетности;	**3.6.4.16**
формы документов, порядок их заполнения;	**3.6.4.17**
контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	**3.6.4.18**
современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;	**3.6.4.19**
правила составления графиков выхода на работу	**3.6.4.20**
Код и наименование компетенции	

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
Показатели освоения компетенции	
Практический опыт в:	**Код**
планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;	**ПО.6.5.1**
инструктировании, обучении на рабочем месте	**ПО.6.5.2**
оценке результатов обучения	**ПО.6.5.3**
Умения:	
анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	**У.6.5.1**
выбирать методы обучения, инструктирования;	**У.6.5.2**
составлять программу обучения;	**У.6.5.3**
оценивать результаты обучения;	**У.6.5.4**
координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;	**У.6.5.5**
объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	**У.6.5.6**
проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	**У.6.5.7**
Знания:	
виды, формы и методы мотивации персонала;	**З.6.5.1**
способы и формы инструктирования персонала;	**З.6.5.2**

формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;	**3.6.5.3**
виды инструктажей, их назначение;	**3.6.5.4**
роль наставничества в обучении на рабочем месте;	**3.6.5.5**
методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	**3.6.5.6**
личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;	**3.6.5.7**
правила составления программ обучения;	**3.6.5.8**
способы и формы оценки результатов обучения персонала;	**3.6.5.9**
методики обучения в процессе трудовой деятельности;	**3.6.5.10**
принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;	**3.6.511**
законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;	**3.6.5.12**
современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	**3.6.5.13**

3.3 Требования к результатам освоения образовательной программы в части получения среднего общего образования

3.3.1. Для успешного освоения среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО необходимо обеспечить достижение всех результатов, обозначенных ФГОС СОО. Стандарт устанавливает требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме (представлены в таблице 6).

Таблица 6. Личностные результаты обучения

Личностные результаты обучения	Код
российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	**Л. 01**
гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	**Л. 02**
готовность к служению Отечеству, его защите;	**Л. 03**
сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном	**Л. 04**

Личностные результаты обучения	Код
мире;	
сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	**Л. 05**
толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;	**Л. 06**
навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	**Л. 07**
нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	**Л. 08**
готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	**Л. 09**
эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	**Л. 10**
принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	**Л. 11**
бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	**Л. 12**
осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	**Л. 13**
сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;	**Л. 14**

Личностные результаты обучения	Код
приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	
ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	**Л. 15**
для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся: способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;	**Л. 16**
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки; умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования; способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;	**Л. 17**

Личностные результаты освоения основной образовательной программы отражают(дискрипторы личностных результатов освоения образовательной программы имеют код для удобства оценочной деятельности):

Таблица 7.

Личностные результаты	Дескрипторы личностных результатов	Код
Л. 01. Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме,	**Л.01.1**
	чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм,	**Л.01.2**
	уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной,	**Л.01.3**
	гордость за свой край, прошлое и настоящее многонационального народа России	**Л.01.4**
	уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн)	**Л.01.5**
	уважение к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой	**Л.01.6**

народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;	
	уваженине к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.	**Л.01.7**
Л. 02. Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;	гражданственность, гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок	**Л.02.1**
	осознанно принимающий традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готовый к участию в общественной жизни	**Л.02.2**
	признание неотчуждаемости основных прав и свобод человека, которые принадлежат каждому от рождения	**Л.02.3**
	готовность к осуществлению собственных прав и свобод без нарушения прав и свобод других лиц	**Л.02.4**
	готовность отстаивать собственные права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией Российской Федерации	**Л.02.5**
	правовая и политическая грамотность	**Л.02.6**
	интериоризация ценностей демократии и социальной солидарности,	**Л.02.7**
	готовность к договорному регулированию отношений в группе или социальной организации;	**Л.02.8**
	готовность обучающихся к конструктивному участию в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;	**Л.02.9**
	уважение ко всем формам собственности, готовность к защите своей собственности	**Л.02.10**
Л. 03. Готовность к служению Отечеству, его защите;	патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;	**Л.03.1**
Л. 04. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм	мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания	**Л.04.1**
	осознание своего места в поликультурном мире	**Л.04.2**
	мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству	**Л.04.3**
	владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной	**Л.04.4**

общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	науки,	
	заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества	**Л.04.5**
Л 05. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;	**Л.05.1**
	готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;	**Л.05.2**
	готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	**Л.05.3**
	готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей	**Л.05.4**
	потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности;	**Л.05.5**
Л 06. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным	приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям	**Л.06.1**
	готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям	**Л.06.2**
	толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;	**Л.06.3**

признакам и другим негативным социальным явлениям;		
Л 07. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	**Л.07.1**
Л 08. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;	ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;	**Л.08.1**
	нравственное поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей,	**Л.08.2**
	принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;	**Л.08.3**
	способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;	**Л.08.4**
	формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);	**Л.08.5**
Л 09. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;	**Л.09.1**
	сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;	**Л.09.2**

общественной деятельности;		
Л 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;	эстетическое отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта	**Л.10.1**
Л 11 Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	**Л.11.1**
	неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	**Л.11.2**
	ощущение безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности	**Л.11.3**
Л 12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;	принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;	**Л.12.1**
	бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью других людей, умение оказывать первую помощь;	**Л.12.2**
	физическое, эмоционально-психологическое, социальное благополучие обучающихся в жизни образовательной организации	**Л.12.3**
Л 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как	осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;	**Л.13.1**
	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	**Л.13.2**

возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;		
Л 14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	экологическая культура, бережное отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;	**Л.14.1**
	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды,	**Л.14.2**
	ответственность за состояние природных ресурсов	**Л.14.3**
	умения и навыки разумного природопользования	**Л.14.4**
	нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	**Л.14.5**
Л 15. Оответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;	**Л.15.1**
	положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей	**Л.15.2**

3.3.2. Стандарт устанавливает требования к метапредметным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы

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

Таблица 8. Метапредметные результаты обучения

Метапредметные результаты обучения	
Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	**М.01**
Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	**М.02**
Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	**М. 03**
Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	**М. 04**
Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	**М. 05**
Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;	**М. 06**
Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	**М. 07**
Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	**М. 08**
Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	**М.09**
для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся: владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;	**М.10**

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД):

1. Регулятивные универсальные учебные действия
2. Познавательные универсальные учебные действия
3. Коммуникативные универсальные учебные действия

Таблица 9. Универсальные учебные действия

1. Регулятивные универсальные учебные действия	
самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**
организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
1. Познавательные универсальные учебные действия	
искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	**УУД 2.1**
критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках	**УУД 2.3**

находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития	**УУД 2.4**
выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	**УУД 2.5**
выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;	**УУД 2.6**
менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**
2. Коммуникативные универсальные учебные действия	
осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	**УУД 3.2**
координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	**УУД 3.3**
развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений	**УУД 3.5**

Метапредметные результаты включают в себя УДД, которые составляют основу для формирования общих компетенций.

Именно сформированность УДД обеспечивает готовность обучающегося к освоению новых знаний, поиску путей решения проблем в различных ситуациях, его способность к самореализации, сотрудничеству, коммуникации.Сопряжение метапредметных результатов и универсальных учебных действий представлены в таблице 10 и схеме 1, матрице«Структура метапредметных результатов».

Таблица 10.

Метапредметные результаты		Универсальные учебные действия	Код
М.01	***Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**
		организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
		сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
М.02	***Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективноразрешать конфликты;***	осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
		при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	**УУД 3.2**
		координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	**УУД 3.3**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и	**УУД 3.4**

		письменных) языковых средств;	
		распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений	**УУД 3.5**
М.03	***Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**
		организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
		сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
		искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	**УУД 2.1**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
		выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	**УУД 2.5**
		при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	**УУД 3.2**
		координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	**УУД 3.3**

		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
М.04	***Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
		искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	**УУД 2.1**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
		использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках	**УУД 2.3**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
М.05	***Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**
		искать и находить обобщенные способы решения задач,	**УУД 2.1**

	безопасности;	в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
		выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	**УУД 2.5**
		выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;	**УУД 2.6**
		менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**
		осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
		координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	**УУД 3.3**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
М.06	***Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;***	организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
		находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития	**УУД 2.4**
		осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не	**УУД 3.1**

		личных симпатий	
М.07	***Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;***	оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
		ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	**УУД 1.3**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	**УУД 1.6**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
		находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития	**УУД 2.4**
		менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**
		осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	**УУД 3.1**
М.08	***Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;***	выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	**УУД 1.5**
		находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития	**УУД 2.4**
		менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**

		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**
		распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений	**УУД 3.5**
М.09	***Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.***	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	**УУД 1.1**
		оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	**УУД 1.2**
		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	**УУД 1.4**
		сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	**УУД 1.7**
		критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	**УУД 2.2**
		выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	**УУД 2.5**
		менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	**УУД 2.7**
		развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	**УУД 3.4**

Схема 1. Структура метапредметных результатов

Метапредметные результаты		1. Регулятивные универсальные учебные действия							2.Познавательные универсальные учебные действия							3. Коммуникативные универсальные учебные действия				
	код	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;		оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках	находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного	выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов	выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;	менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности	при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений
		УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 2.4	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5
Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;	**М.01**	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7												
Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	**М.02**															УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5
Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	**М.03**	УУД 1.1		УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2			УУД 2.5				УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	
Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	**М.04**	УУД 1.1						УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3								УУД 3.4	
Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	**М.05**	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5			УУД 2.1	УУД 2.2			УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1		УУД 3.3	УУД 3.4	
Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;	**М.06**						УУД 1.6					УУД 2.4				УУД 3.1				
Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	**М.07**		УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4		УУД 1.6			УУД 2.2		УУД 2.4			УУД 2.7	УУД 3.1				
Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	**М.08**					УУД 1.5						УУД 2.4			УУД 2.7				УУД 3.4	УУД 3.5
Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	**М.09**	УУД 1.1	УУД 1.2		УУД 1.4			УУД 1.7		УУД 2.2			УУД 2.5		УУД 2.7				УУД 3.4	

3.3.3. Предметные результаты

Стандарт устанавливает требования к предметным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Таблица 10. Предметные результаты обучения предметной области 1."Русский язык и литература"

Предметные результаты изучения предметной области 1."Русский язык и литература"	**П.1**
сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;	**П.1.1**
владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;	**П. 1.2**
владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;	**П. 1.3**
владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	**П. 1.4**
знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;	**П. 1.5**
сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;	**П. 1.6**
сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	**П. 1.7**
способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	**П. 1.8**
овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	**П.1.9**
сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;	**П.1.10**
для слепых, слабовидящих обучающихся:сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;	**П.1.11**
для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся: сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;	**П.1.12**
для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:овладение основными стилистическими ресурсами лексики и	**П.1.13**

фразеологии языка, основными нормами литературного языка, нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний; стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.	

Таблица 11. Предметные результаты изучения предметной области 2."Родной язык и родная литература"

Предметные результаты изучения предметной области 2."Родной язык и родная литература"	**код**
сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;	**П.2.1**
владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;	**П. 2.2**
сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;	**П. 2.3**
сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;	**П. 2.4**
сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;	**П. 2.5**
обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;	**П. 2.6**
овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;	**П. 2.7**
сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;	**П. 2.8**
сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;	**П. 2.9**
обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе	**П. 2.10**

изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры	
сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.	**П. 2.11**

Таблица 12. Предметные результаты изучения предметной области 3."Иностранные языки"

Предметные результаты изучения предметной области 3."Иностранные языки"	**код**
сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;	**П.3.1**
владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;	**П. 3.2**
достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;	**П. 3.3**
сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.	**П. 3.4**

Таблица 13. Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.1. «История»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.1. «История»	**код**
сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	**П. 4.1.1**
владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	**П. 4.1.2**
сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	**П. 4.1.3**
владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;	**П. 4.1.4**
сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	**П. 4.1.5**

Таблица 14. Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.2. «Обществознание»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.2. «Обществознание»	код
сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;	**П. 4.2.1**
владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;	**П. 4.2.2**
владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;	**П. 4.2.3**
сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;	**П. 4.2.4**
сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;	**П. 4.2.5**
владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;	**П. 4.2.6**
сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.	**П. 4.2.7**

Таблица 15. Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.4. «Экономика»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.4. «Экономика»	**код**
сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;	**П. 4.4.1**
понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности;	**П. 4.4.2**
сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;	**П. 4.4.3**
владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	**П. 4.4.4**
сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и	**П. 4.4.5**

междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;	
умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);	**П. 4.4.6**
способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;	**П. 4.4.7**
понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.	**П. 4.4.8**

Таблица 16. Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.5. «Право»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 4.5. «Право»	**код**
сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;	**П. 4.5.1**
владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;	**П. 4.5.2**
владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;	**П. 4.5.3**
сформированность представлений о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;	**П. 4.5.4**
сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;	**П. 4.5.5**
сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения;	**П. 4.5.6**
сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;	**П. 4.5.7**
понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;	**П. 4.5.8**
сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;	**П. 4.5.9**
сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.	**П. 4.5.10**

Таблица 17. Требования к предметным результатам освоения базового курса 5.1. «Математика»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 5.1. «Математика»	**код**
сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации,	**П. 5.1.1**

о способах описания на математическом языке явлений реального мира;	
сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;	**П. 5.1.2**
владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;	**П. 5.1.3**
владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;	**П. 5.1.4**
сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;	**П. 5.1.5**
владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;	**П. 5.1.6**
сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;	**П. 5.1.7**
владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;	**П. 5.1.8**
для слепых и слабовидящих обучающихся:овладение правилами записи математических формул и специальных знаков рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля;овладение тактильно-осязательным способом обследования и восприятия рельефных изображений предметов, контурных изображений геометрических фигур и другое;наличие умения выполнять геометрические построения с помощью циркуля и линейки, читать рельефные графики элементарных функций на координатной плоскости, применять специальные приспособления для рельефного черчения ("Драфтсмен", "Школьник");овладение основным функционалом программы невизуального доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;	**П. 5.1.9**
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений; наличие умения использовать персональные средства доступа.	**П. 5.1.10**

Таблица 18. Требования к предметным результатам освоения базового курса 5.2. «Информатика»

Требования к предметным результатам освоения базового курса 5.2. «Информатика»	**код**
сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;	**П. 5.2.1**
владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;	**П. 5.2.2**
владение умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; знанием основных конструкций программирования; умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;	**П. 5.2.3**
владение стандартными приемами написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ; использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;	**П. 5.2.4**
сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;	**П. 5.2.5**
владение компьютерными средствами представления и анализа данных;	**П. 5.2.6**
сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.	**П. 5.2.7**

Таблица 19. Требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета 6.1. "Естествознание"

Требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета 6.1. "Естествознание"	**код**
сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;	**П. 6.1.1**
владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;	**П. 6.1.2**
сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;	**П. 6.1.3**
сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности полученных	**П. 6.1.4**

результатов;	
владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;	**П. 6.1.5**
сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.	**П. 6.1.6**

Таблица 20. Требования к предметным результатам освоения учебного предмета 6.2. "Астрономия"

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета6.2."Астрономия"	**код**
сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;	**П. 6.2.1**
понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;	**П. 6.2.2**
владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;	**П. 6.2.3**
сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;	**П. 6.2.4**
осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.	**П. 6.2.5**

Таблица 21. Требования к предметным результатам освоения базового курса 7.1. "Физическая культура"

*Требования к предметным результатам освоения базового курса*7.1.*"Физическая культура"*	**код**
умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);	**П. 7.1.1**
владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;	**П. 7.1.2**
владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;	**П. 7.1.3**

владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;	**П. 7.1.4**
владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;	**П. 7.1.5**
для слепых и слабовидящих обучающихся:сформированность приемов осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий; сформированность представлений о современных бытовых тифлотехнических средствах, приборах и их применении в повседневной жизни;	**П. 7.1.6**
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений; овладение доступными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; овладение доступными физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; овладение доступными техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.	**П. 7.1.7**

Таблица 22. Требования к предметным результатам освоения базового курса 7.2."Основы безопасности жизнедеятельности"

Требования к предметным результатам освоения базового курса7.2.""Основы безопасности жизнедеятельности"	**код**
сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;	**П. 7.2.1**
знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	**П. 7.2.2**
сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;	**П. 7.2.3**
сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;	**П. 7.2.4**
знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;	**П. 7.2.5**

знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);	**П. 7.2.6**
знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;	**П. 7.2.7**
умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;	**П. 7.2.8**
умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;	**П. 7.2.9**
знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;	**П. 7.2.10**
знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;	**П. 7.2.11**
владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.	**П. 7.2.12**

Таблица 23. Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.4 «Основы исследовательской и проектной деятельности»

Требования к предметным результатам освоения дополнительного учебного предмета 8.4 «Основы исследовательской и проектной деятельности»	**код**
сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;	**П. 8.4.1**
способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;	**П. 8.4.2**
сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;	**П. 8.4.3**
способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.	**П. 8.4.4**

РАЗДЕЛ 4 СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (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 и ФГОС СОО, которые конкретизированы в итоговых планируемых результатах освоения обучающимися основной образовательной программы .

Итоговые планируемые результаты детализируются показателями освоения общих и профессиональных компетенций(на уровне СПО) и показателями освоения личностных, метапредметных и предметных результатов на уровне (СОО).

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 и ФГОС СОО 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 компетенцийобщихи профессиональных
2. трех групп результатов: личностных, предметных, метапредметных (регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий);

3. 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.

4. использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений и для итоговой оценки;

5. 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 - «уровеньрезультатов 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. В Разд. 5 примерной программы содержитсяописание умений и знаний, составляющих содержание каждой общейкомпетенции.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

	Общие компетенции	ОК. 1	ОК. 2	ОК. 3	ОК. 4	ОК. 5	ОК. 6	ОК. 7	ОК. 8	ОК. 9	ОК. 10	ОК. 11
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**											
ОГСЭ.01	Основы философии											
ОГСЭ.02	История											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности											
ОГСЭ.04	Физическая культура											
ОГСЭ.05	Психология общения											
ОГСЭ.06	Социально-экономическая география зарубежных стран											
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**											
ЕН.01	Химия											
ЕН.02	Экологические основы природопользования											
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**											
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья											
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания											
ОП.04	Организация обслуживания											
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга											
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности											
ОП.08	Охрана труда											
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности											
ОП.10	Диетология и основы детского питания											
П.00	**Профессиональный цикл**											
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов											
УП.01	Учебная практика											
ПП.01	Производственная практика											
ПМ.02	**Оррганизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**											
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
УП.02	Учебная практика											
ПП.02	Производственная практика											
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**											
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											
УП.03	Учебная практика											
ПП.03	Производственная практика											
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**											
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента											
УП.04	Учебная практика											
ПП.04	Производственная практика											
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного**											
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента											
УП.05	Учебная практика											
ПП.05	Производственная практика											
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**											
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала											
УП.06	Учебная практика											
ПП.06	Производственная практика											
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)**											
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"											
УП.07.01	Учебная практика											
ПП.07.01	Производственная практика											
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"											
УП.07.02	Учебная практика											
ПП.07.02	Производственная практика											
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии "Пекарь"											
УП.07.01	Учебная практика											
ПП.07.02	Производственная практика											
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**											
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства											
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела											
УП.08	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 общий гуманитарный социально-экономический, естественно-научный и профессиональный циклы образовательной программы, полностью соответствует задачам формирования той или иной общей компетенции, установленной 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.

Это является основанием для использования в учебном процессе концентрированной модели оценивания сформированности общих компетенций, при которой, оценка элементов общих компетенций идет в процессе изучения учебных дисциплин (матрица), а для оценки конкретной общей компетенции, как результата обучения определенного во ФГОС СПО, предусматривается процедура оценивания результатов освоения учебных дисциплин,содержание которых обеспечивает формирование данной общей компетенций и деятельности обучающихся в ходе выполнения курсовых проектов и участия в воспитательных мероприятиях.

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 обучающихсяпо 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 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.

Цели и задачи дисциплины «Экологические основы природопользования» соответствуют общей компетенции ОК 07. «Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.»

Цель и задачи профессионального модуля «Основы предпринимательства и трудоустройства на работу», вариативной части образовательной программы, входящий в профессиональный цикл, позволяют формировать общие компетенции «ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие»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»

В целях оценки общих компетенций как результата обучения определенного во ФГОС СПО, в Колледже разработана методика диагностики сформированности ОК обучающихся в ходе наблюдения за выполнением и защитой курсового проекта. Активное применение в учебном процессе технологий проектной деятельности способствует формированию и

развитию общих компетенций обучающихся, а именно таких характеристик, как целеполагание, планирование деятельности, рефлексию и самоанализ, презентацию и самопрезентацию, а также исследовательскую и творческую деятельность. Инструментарий для определения уровня сформированности ОК, основан на суммарном значении дескрипторов, определяющих степень становления ОК (знания умения) Часть качеств диагностируются средствами простого наблюдения за деятельностью обучающегося, его поведением, способами организации деятельности, другая часть оценивается по результатам проверки самого проекта, для этого используются критерии оценивания. Результаты фиксируются в специальном протоколе.

4.3 Организация и содержание оценочных процедур общих компетенций

Отправной точкой анализа сформированности общих компетенций является пункт 3.1 Общие компетенции. В разделе ЗПланируемые 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)
- коддескрипторов 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 дескрипторпроверяется 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.

	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
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																								
ОГСЭ.01	Основы философии																																								
ОГСЭ.02	История																																								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности																																								
ОГСЭ.04	Физическая культура																																								
ОГСЭ.05	Психология общения																																								
ОГСЭ.06	Социально-экономическая география зарубежных стран																																								
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**																																								
ЕН.01	Химия																																								
ЕН.02	Экологические основы природопользования																																								
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена																																								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья																																								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания																																								
ОП.04	Организация обслуживания																																								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																																								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																																								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																																								
ОП.08	Охрана труда																																								
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности																																								
ОП.10	Диетология и основы детского питания																																								
П.00	**Профессиональный цикл**																																								
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																								
УП.01	Учебная практика																																								
ПП.01	Производственная практика																																								
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного																																								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																								
УП.02	Учебная практика																																								
ПП.02	Производственная практика																																								
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,**																																								
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																								
УП.03	Учебная практика																																								
ПП.03	Производственная практика																																								
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного																																								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																																								
УП.04	Учебная практика																																								
ПП.04	Производственная практика																																								
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализацияхлебобулочных,**																																								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного																																								
УП.05	Учебная практика																																								
ПП.05	Производственная практика																																								
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																																								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала																																								
УП.06	Учебная практика																																								
ПП.06	Производственная практика																																								
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)**																																								
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"																																								
УП.07.01	Учебная практика																																								
ПП.07.01	Производственная практика																																								
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"																																								
УП.07.02	Учебная практика																																								
ПП.07.02	Производственная практика																																								
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии "Пекарь"																																								
УП.07.01	Учебная практика																																								
ПП.07.02	Производственная практика																																								
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**																																								
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства																																								
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела																																								
УП.08	Учебная практика																																								
	Курсовой проект																																								
	Воспитательная работа																																								

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 п. 3.1 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 (%)	ОК11 (%)
1. Иванов	55	65	65	55	60	65	60	70	65	65	65
2. Петров	70	70	70	65	65	70	70	65	65	65	65
3. Сидоров	75	75	75	80	75	85	75	85	80	85	85
4. n….											

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 окончанию 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

	ВД 1				ВД 2								ВД 3							ВД 4						ВД 5						ВД6					
	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 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 6.6
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																				
Основы философии																																				
История																																				
Иностранный язык в профессиональной деятельности																																				
Физическая культура																																				
Психология общения																																				
Социально- экономическая география зарубежных стран																																				
Математический и общий естественно-научный цикл																																				
Химия																																				
Экологические основы природопользования																																				
Общепрофессиональный цикл																																				
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена																																				
Организация хранения и контроль запасов и сырья																																				
Техническое оснащение организаций питания																																				
Организация обслуживания																																				
Основы экономики, менеджмента и маркетинга																																				
Правовые основы профессиональной деятельности																																				
Информационные технологии в профессиональной деятельности																																				
Охрана труда																																				
Безопасность жизнедеятельности																																				
Диетология и основы детского питания																																				
Профессиональный цикл																																				
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																																				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																				
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																				
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного																																				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																				
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																																				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																																				
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации,хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного																																				
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																				
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																																				
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)																																				
Выполнение работ по профессии "Повар"																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Выполнение работ по профессии "Кондитер"																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Выполнение работ по профессии "Пекарь"																																				
Учебная практика																																				
Производственная практика																																				
Основы предпринимательства и трудоустройства на работу																																				
Способы поиска работы, трудоустройства																																				
Основы предпринимательства, открытие собственного дела																																				
Учебная практика																																				

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 общегогуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественно-научного, общепрофессионального циклов 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 завершаетсяизучением Профессионального модуля (далее, ПМ) Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится с использованием Контрольно-оценочного средства. В него включаются таблица с дескрипторами знаний профессиональной компетенциивключая 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 модуляс указанием промежуточной аттестациилибо в междисциплинарном курсе, либо в процедуре оценки практико-ориентированногоэкзамена в рамках которых будет проверено данное умение, контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта.

Комплект оценочных средствдля проведения процедуры промежуточной аттестации междисциплинарного курса предназначен для оценки теоретической части, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенции при изучении определенноговида деятельности. От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы даннойкомпетенции. 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 всехпроверяемых 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 опытасоставляющих 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 Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов

4.6.1 Особенности оценки личностных результатов

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности, включая внеурочную деятельность. В соответствии с требованиями ФГОС СОО достижение личностных результатов **не выносится** на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности Колледжа. Оценка личностных результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе **внешних** неперсонифицированных мониторинговых исследований. Инструментарий для них разрабатывается и основывается на общепринятых в профессиональном сообществе методиках психолого-педагогической диагностики.

Во внутреннем мониторинге возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся в соблюдении норм и правил поведения, принятых в образовательной организации; участии в общественной жизни образовательной организации, ближайшего

социального окружения, общественно-полезной деятельности; ответственности за результаты обучения; способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе выбор профессии; ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами различных предметов в рамках системы среднего общего образования.

Результаты, полученные в ходе как внешних, так и внутренних мониторингов, допускается использовать только в виде агрегированных (усредненных, анонимных) данных.

Внутренний мониторинг организуется администрацией Колледжа и осуществляется куратором группы, или мастером производственного обученияпреимущественно на основе ежедневных наблюдений в ходе учебных занятий и внеурочной деятельности, которые обобщаются в конце учебного года и представляются в виде характеристики по форме, установленной Колледжем. Любое использование данных, полученных в ходе мониторинговых исследований, возможно только в соответствии сФедеральнымзаконом от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных

Перечень личностных результатов, закрепленных в ФГОС СОО, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным предметам общеобразовательного цикла, в соответствии с матрицей формирования личностных результатов. Этапы формирования личностных результатов представлены в схеме 2.

Схема 2. Матрица формирования личностных результатов

Карта формирования личностных результатов																	
О.00	Общие компетенции	Л. 01	Л. 02	Л. 03	Л. 04	Л. 05	Л. 06	Л. 07	Л. 08	Л. 09	Л. 10	Л. 11	Л. 12	Л. 13	Л. 14	Л. 15
	Общеобразовательный цикл															
ОУДБ.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***															
ОУДБ.01	Русский язык															
ОУДБ.02	Литература															
ОУДБ.03	Родной язык															
ОУДБ.04	Иностранный язык															
ОУДБ.05	История															
ОУДБ.06	Физическая культура															
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности															
ОУДБ.08	Обществознание															
ОУДБ.09	Астрономия															
ОУДП.00	***Профильные учебные предметы***															
ОУДП.01	Математика															
ОУДП.02	Экономика															
ОУДП.03	Право															
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и курсы***															
УДД.01	Основы исследовательской и проектной деятельности															
УДД.02	Информатика															
УДД.03	Естествознание															
	Воспитательная работа															
Л. 01	российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);															
Л. 02	гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие															
Л. 03	готовность к служению Отечеству, его защите;															
Л. 04	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;															
Л. 05	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;															
Л. 06	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;															
Л. 07	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской,															
Л. 08	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;															
Л. 09	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному															
Л. 10	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;															
Л. 11	принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;															
Л. 12	бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать															
Л. 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;															
Л. 14	сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;															
Л. 15	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.															

4.6.2. Особенности оценки метапредметных результатов

Оценка метапредметных результатовпредставляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы, которые представлены в примерной программе формирования универсальных учебных действий (разделы «Регулятивные универсальные учебные действия», «Коммуникативные универсальные учебные действия», «Познавательные универсальные учебные действия»).

Оценка достижения метапредметных результатов осуществляется администрацией Колледжа в ходе внутреннего мониторинга. Содержание и периодичность оценочных процедур устанавливается решением педагогического совета. Инструментарий строится на межпредметной основе, в том числе и для отдельных групп предметов (например, для предметов естественно-научного цикла, для предметов социально-гуманитарного цикла и т.п.). В рамках внутреннего мониторинга Колледж проводит отдельные процедуры по оценке:

– смыслового чтения,

– познавательных учебных действий (включая логические приемы и методы познания, специфические для отдельных образовательных областей);

– ИКТ-компетентности;

– сформированности регулятивных и коммуникативных универсальных учебных действий.

Основной формой оценки является наблюдение за ходом выполнения групповых и индивидуальных учебных исследований и проектов.

Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита индивидуального итогового проекта.

Формирование метапредметных результатов происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности, воспитательной работы. Перечень метапредметных результатов, закрепленных в ФГОС СОО, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по

отдельным предметам общеобразовательного цикла, в соответствии со структурой метапредметных результатов (Схема 4) и матрицей формирования метапредметных результатов (Схема 5).

Таблица 14. Матрицей формирования метапредметных результатов

	Предметы	М.01 Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;							М.02 Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;					М.03 Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;												М.04 Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;					
О.00	**Общеобразовательный цикл**	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***																																	
ОУДБ.01	Русский язык											УУД 3.4														УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.02	Литература								УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4		УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5		УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2		УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2		УУД 3.4
ОУДБ.03	Родной язык								УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5																				
ОУДБ.04	Иностранный язык	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.05	История	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3		УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3		УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5		УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.06	Физическая культура	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5																				
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности																									УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.08	Обществознание																									УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДБ.09	Астрономия													УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4						
ОУДП.00	***Профильные учебные предметы***																																	
ОУДП.01	Математика	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
ОУДП.02	Экономика													УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4						
ОУДП.03	Право	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7																										
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и курсы***																																	
УДД.01	Основы исследовательской и проектной деятельности	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7						УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
УДД.02	Информатика	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7						УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
УДД.03	Естествознание	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
УДД.10	Воспитательная работа	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4
	Проектная деятельность	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 3.1	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 1.6	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 3.2	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.1	УУД 1.7	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.3	УУД 3.4

1. Регулятивные универсальные учебные действия	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	УУД 1.1
	оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	УУД 1.2
	ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	УУД 1.3
	оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	УУД 1.4
	выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	УУД 1.5
	организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	УУД 1.6
	сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	УУД 1.7
2.Познавательные универсальные учебные действия	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	УУД 2.1
	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	УУД 2.2
	использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках	УУД 2.3
	находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс	УУД 2.4
	выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	УУД 2.5
	выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;	УУД 2.6
	менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	УУД 2.7
3. Коммуникативные универсальные учебные действия	осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	УУД 3.1
	при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	УУД 3.2
	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	УУД 3.3
	развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	УУД 3.4
	распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений	УУД 3.5

Карта формирования метапредметных результатов

	Предметы	М.05 Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности													М.06 Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;			М.07 Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;									М.08 Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;					М.09 Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.							
О.00	**Общеобразовательный цикл**	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
ОУДБ.00	***Обязательные учебные предметы(базовые)***																																							
ОУДБ.01	Русский язык																									УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5										
ОУДБ.02	Литература								УУД 2.5	УУД 2.6								УУД 1.2	УУД 1.3				УУД 2.4		УУД 3.1		УУД 2.4		УУД 3.4	УУД 3.5					УУД 2.2				УУД 3.4
ОУДБ.03	Родной язык																									УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5									
ОУДБ.04	Иностранный язык	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
ОУДБ.05	История																									УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2		УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
ОУДБ.06	Физическая культура																														УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4																								
ОУДБ.08	Обществознание														УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1																				
ОУДБ.09	Астрономия																																				
ОУДП.00	***Профильные учебные предметы***																																				
ОУДП.01	Математика																														УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
ОУДП.02	Экономика														УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1																				
ОУДП.03	Право																	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1												
УДД.00	***Дополнительные учебные предметы и курсы***																																				
УДД.01	Основы исследовательской и проектной деятельности	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4																	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	УУД 3.4
УДД.02	Информатика	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4																								
УДД.03	Естествознание	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.4	УУД 1.7	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.7	
УДД.10	Воспитательная работа	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5								
	Проектная деятельность	УУД 1.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.5	УУД 2.1	УУД 2.2	УУД 2.5	УУД 2.6	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 3.3	УУД 3.4	УУД 1.6	УУД 2.4	УУД 3.1	УУД 1.2	УУД 1.3	УУД 1.4	УУД 1.6	УУД 2.2	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.1	УУД 1.5	УУД 2.4	УУД 2.7	УУД 3.4	УУД 3.5								

1. Регулятивные универсальные учебные действия	самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;	УУД 1.1
	оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;	УУД 1.2
	ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	УУД 1.3
	оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;	УУД 1.4
	выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;	УУД 1.5
	организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;	УУД 1.6
	сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.	УУД 1.7
2.Познавательные универсальные учебные действия	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи	УУД 2.1
	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	УУД 2.2
	использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках	УУД 2.3
	находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс	УУД 2.4
	выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия	УУД 2.5
	выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;	УУД 2.6
	менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности	УУД 2.7
3. Коммуникативные универсальные учебные действия	осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий	УУД 3.1
	при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);	УУД 3.2
	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	УУД 3.3
	развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;	УУД 3.4
	распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений	УУД 3.5

4.6.3. Особенности оценки предметных результатов

Оценка предметных результатовпредставляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным предметам: промежуточных планируемых результатов в рамках текущей и тематической проверки и итоговых планируемых результатов в рамках промежуточной аттестации.

Средством оценки планируемых результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений; компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте ситуаций «жизненного» характера.

Оценка предметных результатов ведется каждым преподавателем в ходе процедур текущей, тематической, промежуточной оценки, а также администрацией образовательной организации в ходе внутреннего мониторинга учебных достижений.

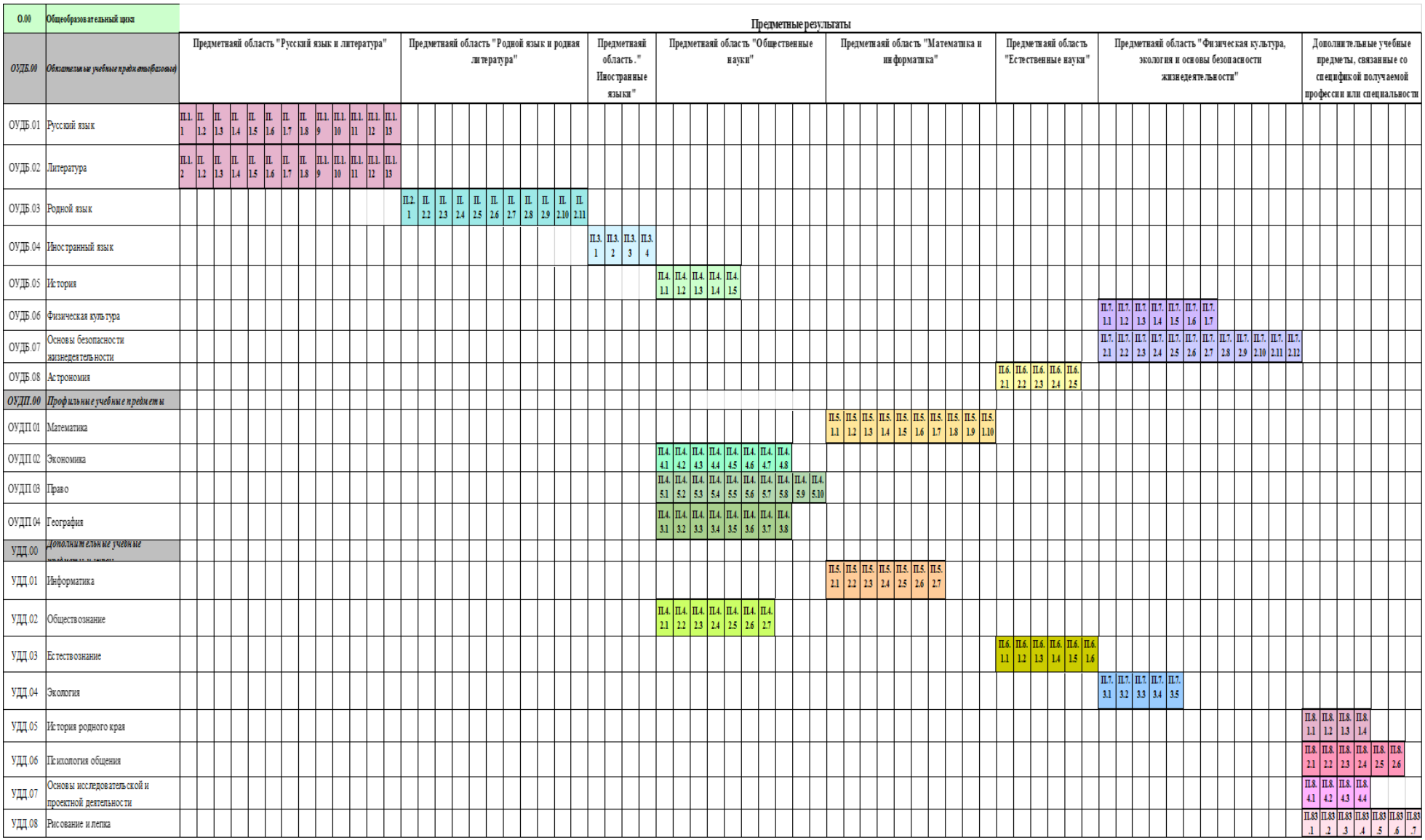
Особенности оценки по отдельному предмету фиксируются в приложении к образовательной программе, которое утверждается предметно-цикловой комиссией и доводится до сведения обучающихся.

Описание включает:

– список планируемых результатов;

– требования к процедуре промежуточной аттестации, а также критерии оценки;

– описание итоговых работ (являющихся одним из оснований для промежуточной аттестации), включая нормы оценки


0.00 Общеобразовательный цикл
Предметные результаты
ОУДБ.00 Обязательные учебные предметы (базовый)
Предметная область "Русский язык и литература"
Предметная область "Родной язык и родная литература"
Предметная область "Иностранные языки"
Предметная область "Общественные науки"
Предметная область "Математика и информатика"
Предметная область "Естественные науки"
Предметная область "Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности"
Дополнительные учебные предметы, связанные со спецификой получаемой профессии или специальности
ОУДБ.01 Русский язык
ОУДБ.02 Литература
ОУДБ.03 Родной язык
ОУДБ.04 Иностранный язык
ОУДБ.05 История
ОУДБ.06 Физическая культура
ОУДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДБ.08 Астрономия
ОУДП.00 Профильные учебные предметы
ОУДП.01 Математика
ОУДП.02 Экономика
ОУДП.03 Право
ОУДП.04 География
УДД.00 Дополнительные учебные предметы, курсы
УДД.01 Информатика
УДД.02 Обществознание
УДД.03 Естествознание
УДД.04 Экология
УДД.05 История родного края
УДД.06 Психология общения
УДД.07 Основы исследовательской и проектной деятельности
УДД.08 Рисование и лепка

4.7. Организация и содержание оценочных процедур

Стартовая диагностикапредставляет 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, знако-символическими средствами, логическими операциями.

Стартовая диагностикаготовности к изучению отдельных предметов проводитсяпреподавателем в начале изучения предметного курса.

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

Текущая оценкапредставляет 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 оценкапредставляет собой процедуру оценки уровня достижения промежуточных планируемых результатов по предмету, которые приводятся в учебных методических комплектах 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 учебнойдеятельности 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 Колледжапредставляет собой процедурыоценки 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 учебнойдеятельности 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 аттестацияпредставляет собой процедуру аттестации обучающихся на уровне среднего общего образования и проводится по окончанию 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5.1.1. Пояснительная записка

5.1.1.1 Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли" по программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" разработан на основе: ФЗ РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года; Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 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 специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", с учетом требований работодателя.

5.1.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освения ППССЗ СПО при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

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

Объем образовательной программы при очной форме получения образования составляет 5940 часов.

Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Занятия группируются парами, по 2 академических часа. Между парами предусмотрена перемена - 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 (по профилю специальности и преддипломную) практики определяется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по специальности 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. Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится концентрированно. Порядок проведения учебной и производственной практики определяется графиками учебного процесса.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на I, II, - 11 недель, на III - 10 недель на IV курсе 2 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 дисциплины (общие и по выбору). Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к группе специальностей СПО 43.00.00 Сервис и туризм, для которых рекомендован социально-экономический профиль получаемого общего образования в соответствии со спецификой специальности. 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 1476 часов и включает промежуточную аттестацию для контроля освоенности результатов по ФГОС среднего общего образования. В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки по специальности не предусматривается самостоятельная работа.

5.1.1.4 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. В соотвествии с примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено использование 1296 часа на вариативную часть. 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 ППССЗ

Индекс	Наименование циклов, и учебных дисциплин, на которые распределены часы вариативной части	Вариативная часть на введение новых дисциплин и МДК	Вариативная часть на увеличение часов обязательных дисциплин и МДК	Вариативная часть на практики	Вариативная часть на самостоятельную работу	Всего вариативная часть
Обязательная часть образовательной программы		351	578	252	115	1296
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	32	0	0	20	52
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности				20	20
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	32				32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0	0	20	20
ЕН.01	Химия				20	20
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	39	0	0	19	58
ОП.04	Организация обслуживания				12	12
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				7	7
ОП.10	Диетология и основы детского питания	39				39
П.00	Профессиональный цикл	64	578	252	56	950
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	40	0	8	48
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				4	4
МДК.01.02	Процессы приготовления,		40		4	44

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	70	0	4	74
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		70		4	74
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	28	0	6	34
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				4	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		28		2	30
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	0	14	0	12	26

	потребителей, видов и форм обслуживания					
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				6	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		14		6	20
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0	54	0	8	62
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		54		8	62
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0	0	0	6	6
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				6	6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	0	372	180	4	556
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		188		2	230
УП.07.01	Учебная практика					36
ПП.07.01	Производственная практика					-36
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		108		2	146
УП.07.02	Учебная практика			72		108

ПП.07.02	Производственная практика			36		72
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии "Пекарь"		76			
УП.07.03	Учебная практика			36		
ПП.07.03	Производственная практика			36		
ПМ.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	64		72	8	144
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	32			4	36
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	32			4	36
УП.08	Учебная практика	0		72		72
Промежуточная аттестация		216				216

5.1.1.5 Формы проведения консультаций

Консультации (групповые) 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 занятй адаптивной физкультурой. В программе раздела включены часы, посвященные поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся. В программе дисциплины "Информационные технологии в профессиональной деятельности" 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 инкюзивного 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, представляющая завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), 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 в процедурах промежуточной аттестации 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, выделенную в рамках цикла 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, междисциплинарного курса, практик. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не может превышать 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) выделяются за счет времени выделенных недель 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), консультации для обучающихся.

Распределение часов на консультации и экзамены

Распределение часов на консультации и экзамены						
Индекс	Дисциплина (МДК/ПМ)	Семестр	Консультации	Экзамены	Итого	
ОУДП.03	Экономика	1	12	6	36	**1 год обучения**
ОУДП.02	Информатика		12	6		
ОУДБ.01	Русский язык	2	10	6	36	
ОУДП.01	Математика		6	6		
ОУДП.04	Право		2	6		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3	6	6	36	**2 год обучения**
ОП.08	Охрана труда		6	6		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		6	6		
ЕН.01	Химия	4	4	6	36	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)**		2	8		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		2	6		
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		2	6		

ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	5	2	8	36	**3 год обучения**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	6		
ОП.04	Организация обслуживания		2	6		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2	6		
ПМ.02	**Оррганизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	6	2	6	36	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2	6		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК.02.02	Курсова работа		4	0		
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		2	6		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки		2	6		

	к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	7	2	8	36	**4 год обучения**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ссложного ассортимента		2	6		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		2	8		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		2	6		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих					

	десертов, напитков сложного ассортимента					
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	8	2	6	36	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подиненного персонала		2	6		
МДК.06.01	Курсова работа		4	0		
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**		2	6		
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства		2	6		
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела					
МДК.08.03	Основы финансовой грамотности					
			112	176	288	

5.1.1.8 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Объем часов, отводимых во ФГОС СПО на государственную итоговую аттестацию в учебном плане программ подготовки специалистов среднего звена составляет 216 часов. Данный объем часов включает процедуры подготовки обучающихся к процедурам защиты и проведения защиты дипломной работы, подготовку к процедурам демонстрационного экзамена и проведение демонстрационного экзамена. В соответствии с требованиями ФГОС СПО колледж самостоятельно определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы. 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 специальности среденего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения - **очная**

Срок получения образования – **3 года и 10 мес.** 2019-2023 гг.

на базе **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная	Производственная		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Всего (по курсам)
			по профилю	Преддипломная					
I курс	**1404**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**1476**	**396**
II курс	**944**	**288**	**144**	**0**	**28**	**72**	**0**	**1476**	**396**
III курс	**919**	**144**	**324**	**0**	**53**	**72**	**0**	**1512**	**360**
IV курс	**578**	**144**	**288**	**144**	**34**	**72**	**216**	**1476**	**72**
	3845	**576**	**756**	**144**	**115**	**288**	**216**	**5940**	**1224**

2. План учебного процесса для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе основного общего образования, социально-экономический профиль)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем									1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
							Нагрузка на дисциплины и МДК								1 сем.\17 нед.		2 сем.\24 нед.		3 сем.\17 нед.		4 сем.\24 нед.		5 сем./ 17 нед.		6 сем.\ 25 нед.		7 сем.\ 17 нед.		8 сем. \ 24 нед.	
								в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК					По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация															
		Зачеты	Экзамены			Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Практ. занятий	Практическая подготовка	Лабораторн. работы	Курсовых работ (проектов)				контактная работа препод. с обуч-ся	с\р	контактная работа препод. с обуч-ся	с\р	контактная работа препод. с обуч-ся	с\р	контактная работа препод. с обуч-ся	с\р	контактная работа препод. с обуч-ся	с\р	контактная работа препод. с обуч-ся	с\р	контактная работа препод. с обуч-ся	с\р	контактная работа препод. с обуч-ся	с\р
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
ООП	**Основная часть образовательной программы**	**35**	**28**	**5580**	**115**	**3881**	**1992**	**1494**	**3330**	**363**	**32**	**1296**	**112**	**176**	**576**	**0**	**828**	**0**	**576**	**0**	**800**	**28**	**544**	**32**	**847**	**17**	**552**	**24**	**454**	**14**
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**9**	**5**	**1476**	**0**	**1404**	**734**	**652**	**376**	**18**	**0**	**0**	**42**	**30**	**576**	**0**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые***	***8***	***1***	***890***	***0***	***874***	***445***	***411***	***256***	***18***	***0***	***0***	***10***	***6***	***357***	***0***	***517***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДБ.01	Русский язык		2	94	0	78	36	42	22	0			10	**6,0**	**34**		**44**													
ОУДБ.02	Литература	2		117	0	117	77	40	34	0					**41**		**76**													
ОУДБ.03	Иностранный язык	2		117	0	117	7	110	6	0					**41**		**76**													
ОУДБ.04	История	2		117	0	117	55	62	34	0					**48**		**69**													
ОУДБ.05	Физическая культура	1,2		117	0	117	14	103	10	0					**51**		**66**													
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70	0	70	50	20	53	0					**34**		**36**													
ОУДБ.07	Обществознание	1		78	0	78	62	16	16	0					**78**															
ОУДБ.08	Астрономия	2		36	0	36	30	6	14	0							**36**													
ОУДБ.09	Естествознание	2		108	0	108	86	4	59	18					**30**		**78**													
ОУДБ.10	География	2		36	0	36	28	8	8	0							**36**													
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные***	***0***	***4***	***547***	***0***	***491***	***266***	***225***	***100***	***0***	***0***	***0***	***32***	***24***	***219***	***0***	***272***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
ОУДП.01	Математика		2	246	0	234	128	106	48	0			6	**6,0**	**47**		**187**													
ОУДП.02	Информатика	1		118	0	100	52	48	11	0			12	**6,0**	**100**															
ОУДП.03	Экономика	1		90	0	72	44	28	25	0			12	**6,0**	**72**															
ОУДП.04	Право		2	93	0	85	42	43	16	0			2	**6,0**			**85**													
УДД.00	***Учебные дисциплины дополнительные***	***1***	***0***	***39***	***0***	***39***	***23***	***16***	***20***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***39***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	Основы исследовательской и проектной деятельности	2		39	0	39	23	16	20								**39**													
А.00	Адаптационные дисциплины	1	0	39	0	39	23	16	20								**39**													
А.01	Коммуникативный практикум	2		39	0	39	23	16	20								**39**													
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	***5***	***0***	**484**	**20**	**464**	**132**	**332**	**264**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**66**	**0**	**132**	**0**	**60**	**16**	**115**	**0**	**62**	**4**	**29**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии		6	36	0	36	36	0	0	0															**36**					
ОГСЭ.02	История		4	36	0	36	36	0	0	0											**36**									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	184	20	164	0	164	116	0									**33**		**26**		**36**	**16**	**23**		**32**	**4**	**14**	
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,4,5,6,7,8,	164	0	164	4	160	120	0									**33**		**38**		**24**		**24**		**30**		**15**	
ОГСЭ.05	Психология общения		6	32	0	32	32	0	22	0															**32**					
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		4	32	0	32	24	8	6	0											**32**									
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**	**1**	**1**	**210**	**20**	**180**	**142**	**38**	**50**	**0**	**0**	**0**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**112**	**20**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия		4	174	20	144	106	38	38				4	6,0					**32**		**112**	**20**								
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6	36	0	36	36	0	12																**36**					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**5**	**5**	**722**	**19**	**651**	**332**	**298**	**298**	**21**	**0**	**0**	**22**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**160**	**0**	**0**	**0**	**196**	**12**	**128**	**7**	**44**	**0**	**123**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3	76	0	64	33	24	24	7			6	6,0					**64**											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5	104	0	96	62	20	20	14			2	6,0									**96**							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3	76	0	64	37	27	27	0			6	6,0					**64**											
ОП.04	Организация обслуживания		5	84	12	64	30	34	34	0			2	6,0									**64**	**12**						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8	96	0	96	54	42	42	0																	**12**		**84**	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6	32	0	32	27	5	5	0															**32**					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	103	7	96	24	72	72	0													**36**		**60**	**7**				
ОП.08	Охрана труда		3	44	0	32	22	10	10	0			6	6,0					**32**											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		7	68	0	68	20	48	48	0															**36**		**32**			
ОП.10	Диетология и основы детского питания		8	39	0	39	23	16	16	0																			**39**	

П.00	**Профессиональный цикл**	**15**	**17**	**2688**	**56**	**1182**	**652**	**174**	**2342**	**324**	**32**	**1296**	**44**	**110**	**0**	**0**	**0**	**0**	**318**	**0**	**556**	**8**	**288**	**4**	**568**	**10**	**446**	**20**	**302**	**14**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3**	**2**	**280**	**8**	**108**	**68**	**16**	**252**	**24**	**0**	**144**	**6**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**	**4**	**110**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	_._._.4._._._	_._._._._._	36	4	32	24	8	32	0											**32**	**4**								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	_._._._._._	_._._.5._._._	90	4	76	44	8	76	24			4	6,0							**38**		**38**	**4**						
УП.01	Учебная практика	_._._.4._._._	_._._._._._	72	0		0		72	0		72									**72**									
ПП.01	Производственная практика	_._._.5._._._	_._._.5Эм._._._	72	0		0		72	0		72	2	8,0									**72**								
ПМ.02	**Оррганизация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**430**	**4**	**190**	**94**	**20**	**406**	**60**	**16**	**216**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**178**	**0**	**228**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	_._._._._._	_._._._.6*._._	34	0	34	28	6	34														**34**								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	_._._._._._	_._._._.6*._._	172	4	156	66	14	156	60	16		6	6,0									**36**		**120**	**4**				
УП.02	Учебная практика	_._._._.6._._	_._._._._._	72	0		0		72			72											**36**		**36**					
ПП.02	Производственная практика	_._._._.6._._	_._._._.6Эм._._	144	0		0		144			144	2	6,0									**72**		**72**					
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**262**	**6**	**96**	**56**	**10**	**240**	**30**	**0**	**144**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**240**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	_._._._._._	_._._._.6**._._	36	4	32	22	10	32																**32**	**4**				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	_._._._._._	_._._._.6**._._	74	2	64	34	0	64	30			2	6,0											**64**	**2**				
УП.03	Учебная практика	_._._._.6._._	_._._._._._	36	0		0		36			36													**36**					
ПП.03	Производственная практика	_._._._.6._._	_._._._.6Эм._._	108	0		0		108			108	2	6,0											**108**					
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**220**	**12**	**82**	**42**	**10**	**190**	**30**	**0**	**108**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**190**	**12**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	_._._._._._	_._._._._.7*._	38	6	32	22	10	32																		**32**	**6**		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	_._._._._._	_._._._._.7*._	64	6	50	20	0	50	30			2	6,0													**50**	**6**		
УП.04	Учебная практика	_._._._._.7._	_._._._._._	36	0		0		36			36															**36**			
ПП.04	Производственная практика	_._._._._.7._	_._._._._.7Эм._	72	0		0		72			72	2	8,0													**72**			
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализацияхлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**2**	**2**	**344**	**8**	**138**	**78**	**12**	**318**	**48**	**0**	**180**	**4**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**0**	**218**	**8**	**0**	**0**
МДК05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	_._._._._._	_._._._._.7**._	32	0	32	20	12	32																**32**					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	_._._._._._	_._._._._.7**._	122	8	106	58	0	106	48			2	6,0											**32**		**74**	**8**		
УП.05	Учебная практика	_._._._._.7._	_._._._._._	72	0				72			72													**36**		**36**			
ПП.05	Производственная практика	_._._._._.7._	_._._._._.7Эм._	108					108			108	2	8,0													**108**			
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**230**	**6**	**96**	**38**	**42**	**204**	**0**	**16**	**108**	**8**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**38**	**0**	**166**	**6**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	_._._._._._	_._._._._._.8	114	6	96	38	42	96		16,0		6	6,0													**38**		**58**	**6**
УП.06	Учебная практика	_._._._._._	_._._._._._	0	0	0						0																		
ПП.06	Производственная практика	_._._._._._.8	_._._._._._.8Эм	108	0				108			108	2	6,0															**108**	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Кондитер)**	**2**	**3**	**762**	**4**	**372**	**196**	**44**	**732**	**132**	**0**	**360**	**6**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**318**	**0**	**414**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	_._._._._._	_._._.4._._._	238	2	228	116	28	228	84			2	6,0					**102**		**126**	**2**								
УП.07.01	Учебная практика	_._._.4**._._._	_._._._._._	108	0				108			108							**72**		**36**									
ПП.07.01	Производственная практика	_._._.4**._._._	_._._._._._	72	0				72			72									**72**									
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	_._._._._._	_._._.4._._._	154	2	144	80	16	144	48			2	6,0					**72**		**72**	**2**								
УП.07.02	Учебная практика	_._._.4***._._._	_._._._._._	108	0		0		108			108							**72**		**36**									
ПП.07.02	Производственная практика	_._._.4***._._._	_._._.4Эк._._._	72	0		0		72			72	2	8,0							**72**									
ПМ.08	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**1**	**2**	**160**	**8**	**100**	**80**	**20**		**0**	**0**	**36**	**4**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**8**
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	_._._._._._	_._._._._.8**,	36	4	32	22	10	32																				**32**	**4**
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	_._._._._._	_._._._._.8**,	48	4	36	26	10	48				2	6															**36**	**4**
МДК.08.03	Основы финансовой грамотности	_._._._._._	_._._._._._.8**	32	0	32	32	0	32																				**32**	
УП.08	Учебная практика	_._._._._.8	_._._._._.8Эм	36	0		0		36			36	2	6,0															**36**	
	Самостоятельная работа			115	0																									
ПДП	**Преддипломная практика**			**144**																									**144**	
	Промежуточная аттестация			**288**											**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**	
	ВСЕГО			**5724**	**115**	**3881**	**1992**	**1494**	**3330**	**363**	**32**	**1296**	**112**	**176**	**576**	**0**	**828**	**0**	**576**	**0**	**800**	**28**	**544**	**32**	**847**	**17**	**552**	**24**	**598**	**14**
	Государственная итоговая аттестация			**216**																									**216**	
	ИТОГО:		**35зач/28экз**	**5940**	**115**	**3881**	**1992**	**1494**	**3330**	**363**	**32**	**1296**	**112**	**176**	**612**		**864**		**612**		**864**		**612**		**900**		**612**		**864**	
ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы, в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена														дисциплин и МДК	**612**		**864**		**432**		**512**		**364**		**559**		**300**		**310**	
														учебной практики	**0**		**0**		**144**		**144**		**36**		**108**		**72**		**36**	
														производственной практики	**0**		**0**		**0**		**144**		**144**		**180**		**180**		**108**	
														преддипломной практики	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**144**	
														экзаменов	**2**		**3**		**3**		**4**		**4**		**4**		**4**		**4**	
														зачетов	**1**		**8**		**0**		**6**		**1**		**9**		**5**		**5**	

5.2. Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

																					2019				
Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь					октябрь						ноябрь					декабрь					1 семестр
				2\7	9\14	16\21	23\28		30\5	7\12	14\19	21\26	28\2		4\9	11\16	18\23	25\30		2\7	9\14	16\21	23\28		
				номера календарных недель																					
				36	37	38	39		40	41	42	43	44		45	46	47	48		49	50	51	52		
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																					
		1с	2с	1	2	3	4		5	6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17		
ОУДБ.01	Русский язык	34	44	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	34
ОУДБ.02	Литература	41	76	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	3				3	41
ОУДБ.03	Иностранный язык	41	76	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	1				1	41
ОУДБ.04	История	48	69	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	4	2	4		10	48
ОУДБ.05	Физическая культура	51	66	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	4	2	3	11	51
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	34	36	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8	34
ОУДБ.07	Обществознание	78		6	2	6	2	16	6	2	6	2	6	22	2	6	2	6	16	2	6	8	8	24	78
ОУДБ.08	Астрономия		36					0						0					0					0	0
ОУДБ.09	Естествознание	30	78	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4	30
ОУДБ.10	География		36					0						0					0					0	0
ОУДП.01	Математика	47	187	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	2	4	3		9	47
ОУДП.02	Информатика	100		6	6	6	6	24	6	6	6	6	6	30	6	6	6	6	24	6	6	10		22	100
ОУДП.03	Экономика	72		4	6	4	6	20	4	6	4	6	4	24	6	4	6	4	20	8				8	72
ОУДП.04	Право		85					0						0					0					0	0
УДД.01	Основы исследовательской и проектной		39					0						0					0					0	0
Промежуточная аттестация								0						0					0					0	0
ОУДБ.01	Русский язык		16					0						0					0					0	0
ОУДП.01	Математика		12					0						0					0					0	0
ОУДП.02	Информатика	18						0						0					0			3	15	18	18
ОУДП.03	Экономика	18						0						0					0	2	8	2	6	18	18
ОУДП.04	Право		8					0						0					0					0	0
Самостоятельная работа								0						0					0					0	0
								0						0					0					0	0
								0						0					0					0	0
ВСЕГО		612	864	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	612

	2020																																										
Индекс	январь						февраль					март						апрель					май					июнь					2 семестр	Итого	июль					август			
	30\4	6\11	13\18	20\25	27\1		3\8	10\15	17\22	24\29		2\7	9\14	16\21	23\28	30\4		6\11	13\18	20\25	27\2		4\9	11\16	18\23	25\30		1\6	8\13	15\20	22\27				29\4	6\11	13\18	20\25	27\1	3\8	10\15	17\22	24\29
	номера календарных недель																																										
	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	32	33	34	35
	Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																										
	18	19	20	21	22		23	24	25	26		27	28	29	30	31		32	33	34	35		36	37	38	39		40	41	42	43				44	45	46	47	48	49	50	51	52
ОУДБ.01	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	4	4	12					0	44	78	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.02	К	К	4	2	4	10	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	4	2	4	2	12	4	4	6	2	16	76	117	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.03	К	К	2	4	2	8	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	4	4	4	14	4	4	4	2	14	76	117	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.04	К	К	4	2	4	10	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	4	2	4	2	12	4	4	1		9	69	117	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.05	К	К	2	4	2	8	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	4	2	4	12	2	4			6	66	117	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.06	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4					0	36	70	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.07	К	К				0					0						0					0					0					0	0	78	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.08	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.09	К	К	2	4	2	8	4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12	2	4	4	4	14	4	4	4	4	16	78	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.10	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2			4					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.01	К	К	8	8	8	24	8	8	8	8	32	8	8	8	8	8	40	8	8	8	8	32	8	8	8	8	32	8	8	8	3	27	187	234	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.02	К	К				0					0						0					0					0					0	0	100	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.03	К	К				0					0						0					0					0					0	0	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.04	К	К	4	2	4	10	2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12	4	2	4	4	14	6	6	6	5	23	85	85	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УДД.01	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2	1	7					0	39	39	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Промежуточная аттестация	К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДБ.01	К	К				0					0						0					0				3	3	4	2	7		13	16										
ОУДП.01	К	К				0					0						0					0					0				12	12	12										
ОУДП.02	К	К				0					0						0					0					0					0	0										
ОУДП.03	К	К				0					0						0					0					0					0	0	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОУДП.04	К	К				0					0						0					0					0				8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Самостоятельная работа	К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО			36	36	36	108	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	864	1476									

Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь					октябрь						ноябрь					декабрь					1 семестр	январь						февраль					март						апрель					май					июнь					2 семестр	Итого	июль					август			
				1\5	7\12	14\19	21\26		28\3	5\10	12\17	19\24	26\31		2\7	9\14	16\21	23\28		30\5	7\12	14\19	21\26			28\2	4\9	11\16	18\23	25\30		1\6	8\13	15\20	22\27		1\6	8\13	15\20	22\27	29\3		5\10	12\17	19\24	26\1		3\8	10\15	17\22	24\29		31\5	7\12	14\19	21\26				28\3	5\10	12\17	19\24	26\31	2\7	9\14	16\21	23\28
				номера календарных недель																						номера календарных недель																																										
				36	37	38	39		40	41	42	43	44		45	46	47	48		49	50	51	52			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	32	33	34	35
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																						Порядковые номера недель учебного года 1 курс																																										
		1с	2с	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		32	33	34	35		36	37	38	39		40	41	42	43				44	45	46	47	48	49	50	51	52
ОГСЭ.02	История		**36**					0						0					0					0	0	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2			2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8					0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	**33**	**26**	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	3		7	33	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2			2	6	2	2	2		6					0					0	26	59	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.04	Физическая культура	**33**	**38**	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	3		7	33	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2			2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	4	10					0	38	71	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		**32**					0						0					0					0	0	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2			2	6	2	2	2	2	8	2	2			4					0	32	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ЕН.01	Химия	**32**	**112**	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2		6	32	К	К	6	4	6	16	4	6	4	6	20	4	6			4	14	6	4	6	4	20	6	4	8	12	30			12		12	112	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Микробиология, физиология питания,	**64**		6	4	6	4	20	6	4	6	4	6	26	4	6	4	4	18					0	64	К	К				0					0						0					0					0					0	0	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Техническое оснащение организаций	**64**		4	6	4	6	20	4	6	4	6	4	24	6	4	6	4	20					0	64	К	К				0					0						0					0					0					0	0	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.08	Охрана труда	**32**		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	2	2		6	32	К	К				0					0						0					0					0					0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.01	Организация процессов приготовления,		**32**					0						0					0					0	0	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4					4					0					0					0	32	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к		**38**					0						0					0					0	0	К	К				0					0		4			4	8	4	4	4	4	16	4	4	4	2	14					0	38	38	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.01	Учебная практика		**72**					0						0					0					0	0	К	К				0				6	6	6	6			6	18	6	6	6	6	24	6	6	6	6	24					0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	**102**	**126**	6	4	6	4	20	6	4	6	4	6	26	4	6	4	6	20	6	4	6	20	36	102	К	К	6	6	6	18	6	6	6	6	24	6	6			6	18	6	6	6	6	24	6	6	6	6	24			6	12	18	126	228	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.07.01	Учебная практика	**72**	**36**	6	6	6	6	24	6	6	6	6	6	30	6	6	6		18					0	72	К	К	6	6	6	18	6	6	6		18						0					0					0					0	36	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.07.01	Производственная практика		**72**					0						0					0					0	0	К	К				0					0			36	36		72					0					0					0	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии	**72**	**72**	6	8	6	8	28	6	2	6	2	6	22	2	6	2	6	16	2	4			6	72	К	К	6	2	6	14	2	6	2	6	16	2	6			2	10	6	2	6	2	16	6	2	6	2	16					0	72	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.07.02	Учебная практика	**72**	**36**					0		6		6		12	6		6	6	18	12	12	12	6	42	72	К	К		6		6	6		6		12	6				6	12		6			6					0					0	36	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.07.02	Производственная практика		**72**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0	36	36			72	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация							0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Микробиология, физиология питания,	**12**						0						0				2	2	4	6			10	12	К	К				0					0						0					0					0					0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	**12**						0						0					0	4	2	6		12	12	К	К				0					0						0					0					0					0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.08	Охрана труда	**12**						0						0					0			2	10	12	12	К	К				0					0						0					0					0					0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ЕН.01	Химия		**10**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0			2	8	10	10	10	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		**8**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0				8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"		**8**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0				8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.07	Выполнение работ по одной или		**10**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0				2	2			8		8	10	10	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Самостоятельная работа							0						0					0					0		К	К				0					0						0					0					0					0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ЕН.01	Химия		**20**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0				8	8	2	8	2		12					0	20	20	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.01	Организация процессов приготовления,		**4**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0			4		4	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"		**2**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0			2		2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии		**2**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0			2		2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО		**612**	**864**	**#**	**#**	**#**	**#**	**144**	**#**	**#**	**#**	**#**	**#**	**180**	**#**	**#**	**#**	**#**	**144**	**#**	**#**	**#**	**#**	**144**	**##**	**0**	**0**	**#**	**#**	**#**	**108**	**#**	**#**	**#**	**#**	**144**	**#**	**#**	**#**	**#**	**#**	**180**	**#**	**#**	**#**	**#**	**144**	**#**	**#**	**#**	**#**	**144**	**#**	**#**	**#**	**#**	**144**	**864**	**1476**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь					октябрь						ноябрь					декабрь 2021					1 семестр	январь 2022						февраль					март						апрель					май					июнь						2 семестр	Итого	июль					август				
				1\4	6\11	13\18	20\25		27\2	4\9	11\16	18\23	25\30		1\6	8\13	15\20	22\27		29\4	6\11	13\18	20\25			27\1	3\8	10\15	17\22	24\29		31\5	7\12	14\19	21\26		28\5	7\12	14\19	21\26	28\2		4\9	11\16	18\23	25\30		2\7	9\14	16\21	23\28		30\4	6\11	13\18	20\25	27\03				27\2	4\9	11\16	18\23	25\30	1\6	8\13	15\20	22\27	29\3
	номера календарных недель			36	37	38	39		40	41	42	43	44		45	46	47	48		49	50	51	52			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				27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
	Порядковые номера недель учебного года 1 курс	1с	2с	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		32	33	34	35		36	37	38	39		40	41	42	43	44				44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
ОГСЭ.01	Основы философии		**36**					0						0					0					0	0	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2			4	2	2		2	6				2		2	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	**36**	**23**	2	4	2	4	12	2	4			2	8	4	2	4	2	12	4				4	36	К	К	2		2	4		2		2	4		2		2		4	2				2	2				2				4	3	7	23	59	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.04	Физическая культура	**24**	**24**	2	2	2	2	8	2	2			2	6	2	2	2	2	8	2				2	24	К	К		2		2	2		2		4	2		2		2	6		2			2		4			4				4	2	6	24	48	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.05	Психология общения		**32**					0						0					0					0	0	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2			4	2	2			4						0	32	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ЕН.02	Экологические основы		**36**					0						0					0					0	0	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2			4	2	2		2	6				2		2	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов	**96**		8	8	8	8	32	8	8			8	24	8	8	8	8	32	8				8	96	К	К				0					0						0					0					0						0	0	96	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.04	Организация обслуживания	**64**		4	8	4	8	24	4	8			4	16	8	4	8	4	24					0	64	К	К				0					0						0					0					0						0	0	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Правовые основы профессиональной		**32**					0						0					0					0	0	К	К	2	2	2	6	2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2			4	2	2			4						0	32	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Информационные технологии в	**36**	**60**	4	2	4	2	12	4	2			4	10	2	4	2	4	12	2				2	36	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4	4	4	4	4	20	4	4			8	4				4						0	60	96	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности		**36**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0			36		36						0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	**38**		4	4	4	4	16	4	4			4	12	4	4	2		10					0	38	К	К				0					0						0					0					0						0	0	38	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.01	Производственная практика	**72**						0			36	36		72					0					0	72	К	К				0					0						0					0					0						0	0	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Организация процессов приготовления,	**34**		6	6	6	6	24	6	4				10					0					0	34	К	К				0					0						0					0					0						0	0	34	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к	**36**	**120**					0		2			6	8	6	6	6	6	24	4				4	36	К	К	6	6	6	18	6	6	6	6	24	6	6	6	6	6	30	6	6			12	6	6		6	18				12	6	18	120	156	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.02	Учебная практика	**36**	**36**	6		6		12	6				6	12		6		6	12					0	36	К	К	6	6	6	18	6	6	6		18						0					0					0						0	36	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.02	Производственная практика	**72**	**72**					0						0					0			36	36	72	72	К	К				0					0						0			36	36	72					0						0	72	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.01	Организация процессов приготовления,		**32**					0						0					0					0	0	К	К	6	6	6	18	6	6	2		14						0					0					0						0	32	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к		**64**					0						0					0					0	0	К	К				0			4	6	10	6	6	6	6	6	30	6	6			12	6	6			12						0	64	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.03	Учебная практика		**36**					0						0					0					0	0	К	К				0				6	6	6	6	6	6	6	30					0					0						0	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.03	Производственная практика		**108**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0	36	36	36			108	108	108	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.01	Организация процессов приготовления,		**32**					0						0					0					0	0	К	К	4	4	4	12	4	4	4	4	16	4					4					0					0						0	32	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к		**32**					0						0					0					0	0	К	К				0					0		4	4	4	4	16	4	4			8	4	4			8						0	32	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.05	Учебная практика		**36**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0	6	6			12	6	6		6	18				6		6	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация							0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.01	**Организация и ведение процессов**	**10**						0						0					0		10			10	10	К	К				0					0						0					0					0						0	0	10	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	**10**						0						0					0	10				10	10	К	К				0					0						0					0					0						0	0	10	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.04	Организация обслуживания	**8**						0						0					0	2	6			8	8	К	К				0					0						0					0					0						0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов	**8**						0						0					0		8			8	8	К	К				0					0						0					0					0						0	0	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.02	**Оргранизация и ведение процессов**		**8**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0				2	2				6		6	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Организация процессов приготовления,		**8**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0					8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к							0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.02	Курсова работа		**4**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0				4	4						0	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.03	**Организация и ведение процессов**		**8**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0					8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.01	Организация процессов приготовления,		**8**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0					8	8	8	8	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к							0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Самостоятельная работа																								0	К	К				0					0						0					0					0						0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	**16**			2		2	4		2				2	2			4	6	4				4	16	К	К				0					0						0					0					0						0	0	16	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.04	Организация обслуживания	**12**						0						0					0		12			12	12	К	К				0					0						0					0					0						0	0	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.07	Информационные технологии в		**7**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0				6	6					1	1	7	7	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	**4**						0						0			4		4					0	4	К	К				0					0						0					0					0						0	0	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к		**4**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0		2		2	4						0	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.01	Организация процессов приготовления,		**4**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0				4	4						0	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к		**2**					0						0					0					0	0	К	К				0					0						0					0				2	2						0	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО		**612**	**900**	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	612	К	К	36	36	36	108	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	900	1512	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Индекс	Компоненты программы	1с	2с	1\3	5\10	12\17	19\24	26\1		3\8	10\15	17\22	24\29		31\5	7\12	14\19	21\26		28\3	5\10	12\17	19\24	26\31		1 семестр
		ч\УП		сентябрь						октябрь					ноябрь					2022 декабрь						
	номера календарных недель			37	38	39	40	41		42	43	44	45		46	47	48	49		50	51	52	53	54		
	Порядковые номера недель учебного года 1 курс			1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		14	15	16	17	18		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	32	14	4	2	4	2	4	16	2				2	2	4	2		8		4	2			6	32
ОГСЭ.04	Физическая культура	30	15		4	2	4	2	12	4				4	4	2	4		10		2	2			4	30
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и	12	84		2		2		4	2				2	2		2		4			2			2	12
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	32		4	2	4	2	4	16	2				2	2	4	2		8		4	2			6	32
ОП.10	Диетология и основы детского питания		39						0					0					0						0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	32			8	6	8	6	28	4				4					0						0	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	50							0	4				4	8	6	8		22		6	8	6	4	24	50
УП.04	Учебная практика	36							0					0		6	6		12		6	6	6	6	24	36
ПП.04	Производственная практика	72							0					0				36	36	36					36	72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	74			8	8	8	8	32	8				8	8	8	8		24		8	2			10	74
УП.05	Учебная практика	36		6	6	6	6	6	30	6				6					0						0	36
ПП.05	Производственная практика	108							0		36	36	36	108					0						0	108
МДК.06.01	Оперативное управление текущей	38	58	4	4	4	4	4	20	4				4	4	4	4		12		2				2	38
ПП.06	Производственная практика		108						0					0					0						0	0
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства		32						0					0					0						0	0
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие		36						0					0					0						0	0
МДК.08.03	Основы финансовой грамотности		32						0					0					0						0	0
УП.08	Учебная практика		36						0					0					0						0	0
ПДП	**Преддипломная практика**		144						0					0					0						0	0
	Государственная итоговая аттестация		216						0					0					0						0	0
	Промежуточная аттестация																									
ПМ.05	**Организация и ведение процессов**	10							0					0					0			4	6		10	10
МДК05.01	Организация процессов приготовления,	8							0					0					0				8		8	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к								0					0					0						0	0
ПМ.04	**Организация и ведение процессов**	10							0					0					0				2	8	10	10
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	8							0					0					0				8		8	8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к								0					0					0						0	0
ПМ.06	**Организация и контроль текущей**		8						0					0					0						0	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей		8						0					0					0						0	0
МДК.06.01	Курсова работа		4						0					0					0						0	0
ПМ.08	**Основы предпринимательства и**		8						0					0					0						0	0
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства		8						0					0					0						0	0
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие								0					0					0						0	0
	Самостоятельная работа																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	4							0					0					0			4			4	4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	6							0					0	6				6						0	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	6							0					0					0		2	4			6	6
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	8				2		2	4					0		2			2		2				2	8
МДК.06.01	Оперативное управление текущей		6						0					0					0						0	0
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства		4						0					0					0						0	0
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие		4						0					0					0						0	0
ВСЕГО		**612**	**864**	18	36	36	36	36	162	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	18	162	**612**

Индекс	Компоненты программы	2\7	9\14	16\21	23\28		30\4	6\11	13\18	20\25		27\4	6\11	13\18	20\25	27\1		3\8	10\15	17\22	24\29		1\6	8\13	15\20	22\27		29\3	5\10	12\17	19\24	26\1		2 семестр	Итого
		2023 январь					февраль					март						апрель					май					июнь							
	номера календарных недель	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			
	Порядковые номера недель учебного года 1 курс	18	19	20	21		22	23	24	25		26	27	28	29	30		31	32	33	34		35	36	37	38		39	40	41	42	43			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	К	К	2		2	2		2		4	2		2			4		2	2		4					0						0	14	46
ОГСЭ.04	Физическая культура	К	К	2	2	4	2	2	2	2	8	2	1				3					0					0						0	15	45
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и	К	К	8	8	16	8	8	8	8	32	8	8	8			24		8	4		12					0						0	84	96
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	К	К			0					0						0					0					0						0	0	32
ОП.10	Диетология и основы детского питания	К	К	4	4	8	4	4	4	4	16	4	4	4			12		3			3					0						0	39	39
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	К	К			0					0						0					0					0						0	0	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0						0	0	50
УП.04	Учебная практика	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36
ПП.04	Производственная практика	К	К			0					0						0					0					0						0	0	72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0						0	0	74
УП.05	Учебная практика	К	К			0					0						0					0					0						0	0	36
ПП.05	Производственная практика	К	К			0					0						0					0					0						0	0	108
МДК.06.01	Оперативное управление текущей	К	6	6	6	18	6	6	6	6	24	6	6	4			16					0					0						0	58	96
ПП.06	Производственная практика	К	К			0					0				36	36	72	36				36					0						0	108	108
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	К	К	8	8	16	8	8			16						0					0					0						0	32	32
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие	К	К			0			8	8	16	8	8	4			20					0					0						0	36	36
МДК.08.03	Основы финансовой грамотности	К	К	6		6	6		6		12	6		8			14					0					0						0	32	32
УП.08	Учебная практика	К	6		6	12		6		6	12		6				6		6			6					0						0	36	36
ПДП	**Преддипломная практика**	К	К			0					0						0			12	36	48	36	36	24		96						0	144	144
	Государственная итоговая аттестация	К	К			0					0						0					0			12	36	48	36	36	36	36	24	168	216	216
	Промежуточная аттестация					0																													
ПМ.05	**Организация и ведение процессов**	К	К			0					0						0					0					0						0	0	10
МДК05.01	Организация процессов приготовления,	К	К			0					0						0					0					0						0	0	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0
ПМ.04	**Организация и ведение процессов**	К	К			0					0						0					0					0						0	0	10
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	К	К			0					0						0					0					0						0	0	8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0
ПМ.06	**Организация и контроль текущей**	К	К			0					0						0		2	6		8					0						0	8	8
МДК.06.01	Оперативное управление текущей	К	К			0					0						0		8			8					0						0	8	8
МДК.06.01	Курсова работа	К	К			0					0			4			4					0					0						0	4	4
ПМ.08	**Основы предпринимательства и**	К	К			0					0						0		2	6		8					0						0	8	8
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	К	К			0					0						0		2	6		8					0						0	8	8
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие	К	К			0					0						0					0					0						0	0	0
	Самостоятельная работа					0																													
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	К	К			0					0						0					0					0						0	0	4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	К	К			0					0						0					0					0						0	0	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0						0	0	6
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К			0					0						0					0					0						0	0	8
МДК.06.01	Оперативное управление текущей	К	К		2	2		2		2	4						0					0					0						0	6	6
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	К	К			0					0		3				3		1			1					0						0	4	4
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие	К	К			0					0			2			2		2			2					0						0	4	4
ВСЕГО			12	36	36	84	36	36	36	36	144	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	36	36	36	144	36	36	36	36	24	168	**864**	**1476**

Индекс	Компоненты программы	3\8	10\15	17\22	24\29	31\5	7\12	14\19	21\26	28\2
		июль					август			
	номера календарных недель	27	28	29	30	31	32	33	34	35
	Порядковые номера недель учебного года 1 курс	44	45	46	47	48	49	50	51	52
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.04	Физическая культура	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.10	Диетология и основы детского питания	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.04	Учебная практика	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.04	Производственная практика	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.05	Учебная практика	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.05	Производственная практика	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.06.01	Оперативное управление текущей	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.06	Производственная практика	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.08.03	Основы финансовой грамотности	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.08	Учебная практика	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПДП	**Преддипломная практика**	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Государственная итоговая аттестация	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация									
ПМ.05	**Организация и ведение процессов**	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК05.01	Организация процессов приготовления,	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.04	**Организация и ведение процессов**	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.06	**Организация и контроль текущей**	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.06.01	Оперативное управление текущей	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.06.01	Курсова работа	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.08	**Основы предпринимательства и**	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Самостоятельная работа									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной									
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.06.01	Оперативное управление текущей	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО										

5.2. Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, включающая формирование компетенций обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности

5.2.1. 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.

5.2.2. Цель программы развития УУД — обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода 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 среднего общего образования определяет следующие задачи:

– 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 общему образованию, а за тем и к формированию фундамента 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 курса являются: активное формирование чувства взрослости, выработка мировоззрения, убеждений, характера и жизненного самоопределения.

Среднее общее образование — этап, когда все приобретенные ранее компетенции должны использоваться в полной мере и приобрести характер универсальных (общих компетенций). Компетенции, сформированные в основной школе на предметном содержании, теперь могут быть перенесены на жизненные ситуации, не относящиеся только к учебной деятельности.

5.2.3. 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.

Универсальные учебные действия достигают высокого уровня развития к моменту перехода обучающихся на уровень среднего общего образования. Помимо полноты структуры и сложности выполняемых действий, выделяются и другие характеристики, важнейшей из которых является уровень их рефлексивности (осознанности). Именно переход на качественно новый уровень рефлексии выделяет возраст обучающихся 1 курса как особенный этап в становлении УУД.

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 общего 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 общего образования предъявляется требование открытости: обучающимся целесообразно предоставить возможность участвовать в различных дистанционных 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 общего образования важнейшее значение приобретает начинающееся профессиональное самоопределение обучающихся (при том что по-прежнему важное место остается за личностным самоопределением). Продолжается, но уже не столь ярко, как у подростков, учебное смыслообразование, связанное с осознанием связи между осуществляемой деятельностью и жизненными перспективами. В этом возрасте усиливается полимотивированность деятельности, чтопомогает 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 общего 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 общего 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 общего 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 общего образования является повышение вариативности. Обучающийся 1 курса оказывается в сложной ситуации адаптации к будущей профессии. Это предъявляет повышенные требования к построению учебных предметов (курсов) не только на углублённом, но и на базовом уровне. Преподаватели иобучающиеся 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 полидисциплинарных задач. При таком построении содержания образования создаются необходимые условия для завершающего этапа формирования универсальных учебных действий.

5.2.4. 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 общего 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.

5.2.4.1 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 общего 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 общего 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.

5.2.4.2 Формирование коммуникативных универсальных учебных действий

Принципиальное отличие образовательной среды на уровне среднего общего 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 мероприятияях, 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.

5.2.4.3 Формирование регулятивных универсальных учебных действий

На уровне среднего общего 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.

5.2.5. 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 общего образования.

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

На уровне среднего общего 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 общего 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.

5.2.6. 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 общего образования приоритетными направлениями являются:

– социальное;

– бизнес-проектирование;

– исследовательское;

– инженерное;

– информационное.

5.2.7. Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получат 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 сообразуясь 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.

5.2.8. 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 образовательной

организации 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.

5.2.9. 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 действийдолжно 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 получат 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).

5.4. Рабочая программа воспитания обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Программа воспитания в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» представлена в приложении 1 и является частью образовательной программы , реализуемой в колледже; она определяет общие подходы, направления воспитания, регламентируемые ФГОС СПО, а также способы оценки результативности; направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности студента, будущего специалиста, сочетающего в себе профессио-нальные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией.

5.5. 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).

5.5.1. 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, интересовобучающихся 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.

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

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 потребностейобучающихся 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 помощьна занятиях (тьютор, заведующие отделениями). Роль тьюторов могут выполнять

одногруппникиобучающихся 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 формированиюпроизношения.

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 недостатковобучающихся 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 внеуаудиторной 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 воспитанияобучающихся с ОВЗ.

– Дефектолог реализует консультативную деятельность в работе с родителями, педагогами-предметниками, психологом, логопедом и администрацией Колледжа по вопросам обучения и воспитанияобучающихся 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 сОВЗ (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).

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

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 разрабатывается 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 собучающимися, 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 специалистамиКолледжа (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 образовательнойсреды. Целесообразноучастие социального педагога в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересовобучающихся 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 собучающимися 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.

5.5.4. 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 воспитательнойработы 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.

5.5.5. 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, употребленияалкоголя, 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 социальныхинститутов.

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 РЕАЛИЗАЦИИ 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 лабо-ратории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений:

Учебныйкорпус	Перечень специальных помещений Номер кабинета, лаборатории	Оснащениекабинетов, лабораторий мастерских и баз практики по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
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. Клавиатуракомпьютерная – 1 шт. Мышькомпьютерная – 1 шт. Доскаученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул.	Кабинет 208	Стулья ученические – 28 шт.

Шоссе Металлургов, 47	технологии кулинарного и кондитерского производства	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 210 общеобразова-тельных дисциплин (Русский язык, Литература)	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 212 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. Ноутбук – 1 шт. Принтер – 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 213 безопасности жизнедеятель-ности и охраны труда;	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. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 301 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	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. Лабораторное оборудование. Химические реактивы.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 303 технического оснащения и организации рабочего места.	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 304 иностранного 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 305 технологии кулинарного и кондитерского производства	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 и кондитерского	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая – 15 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт.

	производства	Шкаф книжный - 3 шт. Ноутбук – 1 шт. Мышь компьютерная – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 308иностранного языка	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 и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Партаученическая – 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. Сканер – 1 шт. Проектор - 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 311 товароведения продовольствен-ных товаров;	Стулья ученические – 30 шт. Парта 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.
г. Челябинск ул.	Спортивныйзал	Бодибар PlastepPRO1кг - 16 шт.

Шоссе Металлургов, 47		Гантелинеопреновые Starfit1кг – 10 шт. Диск Здоровье - 5 шт. Коврик для йоги и фитнеса - 16 шт. Ролик для пресса – 5 шт. Стойка Елочка на 20гантелей – 1 шт. Эспандер трубчатый AtemiATT02 – 10 шт. Шведская стенка с навесным оборудованием – 3 шт. СкамейкагимнастическаяГимнастСтандарт – 5 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория №1 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд);	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. Холодильникбытовой – 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. Погружной миксер – 2 шт. Производственный инвентарь. Рецикулятор–1шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория №2 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	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 Рецикулятор – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория№3 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	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. Весынастольные – 5 шт. Машина взбивальная -5 шт. Соковыжимальная машина – 1 шт. Слайсер – 1 шт. Производственный инвентарь

		Рецикулятор – 1 шт.
г. Челябинск ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 203Компьютерный кабинет	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.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет№21	Стол компьютерный из 3-х столов – 1 шт. Стул – 30 шт., Учебные парты(столы) – 16 шт., 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.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет №22	Столы 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 BBK – 1 шт., Облучатель рециркулятор – 1 шт., Часы круглые настенные – 1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет№23	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., Проекторeiki - 1 шт., Софит – 1 шт., Колонка Crown – 2 шт., Принтер цветной Epson – 1 шт., Магнитная доска – 1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет№24	Доска ученическая 2-х створчатая настенная – 1 шт., Стол преподавателя - 1 шт., Стол преподавателя свыдвижными ящиками – 1 шт., Стул – 1 шт., Учебные парты - 10 шт., Стул ученический – 19 шт., Софит – 1 шт., Системныйблок«DEPO» - 1 шт., Клавиатура – 1 шт., Стол компьютерный ученический - 10 шт., Софит - 1шт., Колонка YS - 2 шт., Системный блок depo – 1 шт
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория№1	Стол ученический – 9 шт., Стул ученический – 19 шт., Пароконвектомат Abat – 2 шт., Подставка подпароконвектомат – 4 шт., Шкаф пекарский – 1 шт., Хлебопечь Rossella - 1шт., Стеллаж - 2 шт., Холодильный шкаф POLAIR - 1 шт., Шкафморозильный«Бирюса» - 1 шт., Мясорубкaleran – 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 - 1шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №2	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., 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., Гастроемкости – 19 шт., Ванна-мойка- 20 шт., Часы настенные -1 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №3	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.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №4	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.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №5	Пароконвектомат«Abat» - 10 шт. Подставка под пароконвектомат – 10 шт. плита индукционная UN-3.5KC - 10 шт. стол производственный - 37 шт. 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 ВЕГARADA - 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.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория «Учебный ресторан»	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 блюд, десертов, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки) – 12 шт.; Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, Вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы) – 12шт.; Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы) – 12 шт.; Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки) – 12 комплектов
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Спортивныйзал	Стол для настольного тенниса – 1 шт., Стол для настольного тенниса с сеткой – 1 шт., Сетка баскетбольная – 1 шт.,

		Сетка волейбольная – 1 шт., Маты гимнастические – 10 шт., Обруч гимнастический – 10 шт., Лыжи пластиковые – 30 шт., Ботинки лыжные - 6 шт., Палки лыжные – 30 шт., Мяч баскетбольный – 8 шт., Мяч волейбольный – 19 шт., Мяч футбольный – 12 шт., Ракетка теннисная – 2 шт., Корзина баскетбольная – 2 шт., Скамья гимнастическая – 6 шт., Шведская стенка 7-мисекционная – 1шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Библиотека	Монитор «PROVIEW» - 2 шт. Системный блок – 2 шт. Клавиатура – 2 шт. Принтер «Canon» - 1 шт. Сканер «Canon» - 1 шт. Стол компьютерный из 3-хстолов – 1 шт. Стол письменный – 4 шт. Стол большой – 10 шт. Стул деревянный стканевосновой – 9 шт. Стул – 6 шт. Стеллаж – 21 шт. Кресло черное на колесиках – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №1 иностранного языка;	Столы ученические – 15 шт. Стульяученические – 30 шт. Стол учителя – 1 шт. Стул учителя – 1 шт. Проектор EPSON - 1 шт. Компьютер (класс) – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №3. микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	Столы ученические – 13 шт. Стульяученические - 26 шт. Стол учителя – 1 шт. Стул учителя – 2 шт. Проектор EPSON – 1 шт. Ноутбук HP15-AУ512 – 1 шт. Экран – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет №8 информатики	Столкомпьютерный – 1 шт. Столы ученические – 15 шт. Стулья ученические - 16 шт. Проектор ViewSonik – 1 шт. Принтер – 1 шт. Компьютер (класс) – 5 шт. Ноутбук Acer – 10 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет№9 общеобразова-тельных дисциплин	Стол ученический – 14 шт. Стул ученический – 28 шт. Столучителя - 1 шт. Стул учителя – 1 шт. КомпьютерСамсунг - 1 шт. Мультимедийноеоборудование - 1 шт.
г. Копейск ул.	Кабинет №10	Стол ученический – 14 шт.

Борьбы, 59	технологии кулинарного и кондитерского производства;	Стул ученический – 28 шт. Столучителя – 2 шт. Стул учителя – 1 шт. КомпьютерAser - 1 шт. Принтер Санон – 1 шт. Шкафзакрытый– 2 шт. ПроекторEpson – 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. Стулучителя – 2 шт. Принтер Samsung – 1 шт. Компьютер(класс) – 1 шт. Ноутбук Aser – 1 шт. Проектор Epson – 1 шт. Шкафзакрытый – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет№12 товароведения продовольственных товаров;	Стол ученический – 13 шт. Стул ученический – 26 шт. Столучителя – 1 шт. Стул учителя - 1 шт. КомпьютерAcer – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Кабинет№13 социально-экономических дисциплин	Столученический – 14 шт. Стулученический – 28 шт. 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. Столразделочный СР-2 – 2 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Лаборатория №3 учебный кондитерский цех	МиксерSinmag – 1 шт. Печьхлебопекарнаяэлектрическая ХПЭ-500 – 1 шт. СтолпроизводственныйСПЛсбортом – 1 шт.

		Шкафдлядокументов – 1 шт. Холодильник – 1 шт. Весы CASSW – 1 шт.
г. Копейск ул. Борьбы, 59	Спортивныйзал	Шкафдлядокументов– 1 шт. Стол угловой – 1 шт. Столтеннисныйссеткой – 2 шт. Столтеннисный – 2 шт. Компьютер САМСУНГ – 1 шт. Жимуниверсальный – 1 шт. Щитбаскетбольный - 2 шт. Велотренажермагнитный - 1 шт. Скамейка с вешалкой – 4 шт. Скамейка – 8 шт. Коврикдлйогиифитнеса – 1 шт. Волейбольныймяч - 10 шт. Баскетбольный мяч – 10 шт. Футбольный мяч – 5 шт. Шведскаястенка – 1 шт. Брусьяпараллельные - 1 шт. Высокая перекладина -1 шт. Мячаэробический ПВХ – 5 шт.

6.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работ-никами 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 дополни-тельного 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 деятель-ности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ре-монт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное пита-ние 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 персональ-ных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, выше 25 процентов.

Таблица 42. Сведения о педагогических работниках

ФИО	Преподаваемые дисциплины	Образование	Квалификационная категория	Курсы повышения квалификации
г. Челябинск, ул.Шоссе Металлургов 47				
Абакумова Елена Константиновна	Мастер производственного обучения	ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», 2017 Квалификация: техник-технолог Специальность: технология продукции общественного питания	-	-
Белейченко Лариса Николаевна	Мастер производственного обучения	Челябинский кооперативный техникум, 28.05.87г, «Товароведение и организация торговли прод.товарами»	-	КПК «Программа повышения квалификации наставников по проведению

				рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11-х классов», 2020
Винникова Елена Владимировна	Преподаватель	Челябинский политехнический институт им.Ленинского комсомола, 14.06.91г «Прикладная математика»	Высшая с 31.03.2016 – 31.03.2021	КПК по программе «Подготовка педагогических работников к реализации образовательных программ СПО по ТОП-50 в цифровой образовательной среде» 23.06.2020
Гаук Кристина Александровна	Преподаватель английского языка	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 24.06.2010 г., «Перевод и переводоведение»	Высшая с 16.11.2020 – 16.11.2025	-
Григорьева Ирина Юрьевна	Преподаватель	«Челябинский государственный университет», 30.06.96 г. «История»		КПК по программе «Основы обеспечения информационной безопасности детей», 2020 г.
Заблоцкая Анна Борисовна	Преподаватель русского языка, литературы	«Костанайский государственный университет им.А.Байтурсынова», 25.06.1999 г., «Русский язык и литература»	Высшая с 29.01.2016 – 29.01.2021	Профессиональная переподготовка «Цифровая грамотность педагогического работника», 2020 г.
Захаров Алексей Владимирович	Мастер производственного обучения	СПО: ГБОУ СПО (ССУЗ) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», 2013 Квалификация: Технолог Специальность: «Технология продукции общественного питания»	-	КПК по программе «Формирование и развитие педагогической ИКТ-компетентности в соответствии в требованиями ФГОС и профессионального стандарта», 2020
Исмагилова Альбина Нагимовна	Преподаватель	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 2007	Высшая с 30.11.2018 – 30.11.202	-

		Квалификация: Учитель технологии и предпринимательства Специальность: «Технология и предпринимательство»	3	
Карелина Надежда Владимировна	Преподаватель	«Челябинский государственный педагогический институт», 07.06.82 г., «Физическое воспитание»	-	КПК по программе «Теория обучения и педагогические технологии» 22.03.2018 г.
Клементьева Галина Юрьевна	Преподаватель	«Шадринский техникум физической культуры», 05.07.77 г., «Физическая культура»	Высшая с 30.07.2018 – 12.07.2023	КПК по программе «Теория обучения и педагогические технологии» 22.03.2018 г.
Копылова Светлана Васильевна	Преподаватель	«Московский государственный заочный институт пищевой промышленности», 24.04.97 г., «Технология жиров»	Высшая с 31.01.2018 по 31.01.2023	КПК по программе «Подготовка педагогических работников к реализации образовательных программ СПО по ТОП-50 в цифровой образовательной среде» 23.06.2020 г.
Левинская Ксения Николаевна	Преподаватель	ФГБОУ ВО «Челябинский государственный педагогический университет» 27.06.2016 Квалификация: Бакалавр Направление: Профессиональное обучение (по отраслям)	-	-
Мухаметьянова Любовь Ивановна	Преподаватель спецдисциплин	ВПО; 1.ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 20.06.2014г «бакалавр 051000 профессиональное обучение (производство продовольственных продуктов и потребительских товаров) 2.ГОУ СПО (ССУЗ) «ЧГКИПиТ», 27.06.2011, «Технология продуктов общественного питания»	Первая с 28.04.2018 – 28.04.2023	КПК «Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11-х классов», 2020
Неугодникова Марина Андреевна	Преподаватель	«Челябинский государственный педагогический институт», 06.07.90 г., «Математика и информатика и вычислительная		КПК по программе «Теория обучения и педагогические технологии»

		техника»		13.12.2019 г.
Николаева Светлана Владимировна	Мастер производственного обучения	1. ВПО ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 27.04.2010, «Технология и предпринимательство» 2. НПО, Профес.лицей №102, 23.06.98г, «Повар, кондитер»		КПК по программе «Методика обучения и воспитания» с 02.12.2019г по 12.12.2019г
Павлова Марина Владимировна	Преподаватель-организатор ОБЖ	«Челябинский государственный агроинженерный университет», 15.06.99 г., «Профессиональное обучение	Высшая с 30.12.2020 – 30.12.2025	КПК по программе «Основы обеспечения информационной безопасности детей», 2020 г.
Патракова Нина Владимировна	Мастер производственного обучения	СПО, Очерский индустриально-педагог.техникум, 30.06.87, «Технология приготовления пищи»	-	
Петрова Виктория Сергеевна	Преподаватель	ФГБОУ ВПО «Челябинская государственная агроинженерная академия», 2012 Квалификация: «Педагог профессионального обучения» Специальность: «Профессиональное обучение (по отраслям)»		
Попова Ксения Сергеевна	Преподаватель	ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 2012 г. Квалификация: Лингвист, переводчик Специальность: «Перевод и переводоведение»		
Светлова Ольга Александровна	Преподаватель спецдисциплин	ВПО: 1. ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 14.05.2013 «Технология и предпринимательство» ГУ НПО Профессиональный лицей №102, 26.06.2008 «Технология продукции общественного питания»	-	КПК по программе «Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП - 50» с 14.01.2019г по 24.01.2019г (11 к.д.)
Теплых Наталья Валерьевна	Преподаватель	ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет», 2019	-	-

		Квалификация: Бакалавр Направление: «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»		
Харламова Ольга Васильевна	Преподаватель	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет» 28.04.2004 г., «Биология»	Высшая с 31.03.2016 – 31.03.2021	Профессиональная переподготовка «Учитель химии: Преподавание химии в образовательной организации», 2021 г.
Хусаинова Альбина Раильевна	Преподаватель	«Челябинский государственный педагогический университет», 22.06.2000 г., «Физика и астрономия»	Первая с 30.11.2018 – 30.11.2023	
Черепанова Роза Валерьевна	Мастер производственного обучения	СПО Новокуйбышевский индустриально-педагог. Техникум, 01.07.89, «Технология приготовления пищи»	Первая с 31.01.2019 – 31.01.2024	-
Яренских Наталья Сергеевна	Преподаватель немецкого языка	ВПО: ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 17.06.2009, «Иностранный язык с дополнительной специальностью (второй иностранный язык)	Первая с 28.04.2018 – 28.04.2023	-
г. Челябинск, ул.Ворошилова16				
Алоян Ольга Фёдоровна	Преподаватель	ФГОУ ВПО «Уральская академия государственной службы» г.Екатеринбург, 18.05.2007 г., «Государственное и муниципальное управление», квалификация: менеджер	Первая с 29.12.2018 – 29.12.2023 Приказ № 01/49 от 11.01.2019	КПК по программе «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления» 22.01.2021 г.
Андрушко Юлия Петровна	Преподаватель	«Челябинский государственный педагогический университет», 16.06.2003 г. «Филология (русский язык и литература»	Высшая с 31.08.2015 – 31.08.2020 Приказ №01-2675 от 22.09.2015	КПК по программе «Теория обучения и педагогические технологии» 19.02.2021 г.

			Продлена до 31.12.2021 Приказ Минпросвещения России № 713	
Богачева Елена Анатольевна	Преподаватель	Негосударственное образовательное учреждение ЧИЭиП им. М.В.Ладошина, 31.05.2007 Квалификация: «Экономист» Специальность: «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» Профессиональная переподготовка УДПО «ВИПиПК» руководящих кадров и специалистов» Квалификация: «Преподаватель математики и информатики» В сфере образования и педагогики	Первая с 19.07.2019 – 19.07.2024 Приказ № 01/2701 от 30.07.2019	КПК по программе «Основы обеспечения информационной безопасности детей», 2020 г.
Бубин Михаил Николаевич	Преподаватель	1. «Челябинский экономический колледж», 1999 г. Квалификация: Бухгалтер-экономист Специальность: «Экономика, бухгалтерский учет и контроль» 2. «Челябинский государственный педагогический университет», 1998 г. Квалификация: «Учитель географии и биологии средней школы»	Ученая степень – кандидат наук	КПК по программе «Информационные технологии в образовательной деятельности», 2020 г.
Вьюн Мария Сергеевна	Мастер производственного обучения	СПО: ГБПОУ (ССУЗ) «Челябинский колледж информатики, информационных технологий и экономики», 2012г. Квалификация: Менеджер Специальность: «Менеджмент (по отраслям)	-	КПК по программе «Формирование и развитие педагогической ИКТ-компетентности в соответствии в требованиями ФГОС и профессионального стандарта» КПК «Программа повышения квалификации наставников по проведению

				рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11-х классов», 2020
Дубинина Альфира Хакимьяновна	Преподаватель СД	ФГОУ ВПО «Челябинский государственный агроинженерный университет», 2009г Квалификация: Педагог профессионально обучения Направление: «Профессиональное обучение (агроинженерия)»	Высшая с 31.05.2016-31.05.2021	КПК по программе «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» КПК по программе «Подготовка педагогических работников к реализации образовательных программ СПО по ТОП-50 в цифровой образовательной среде» с 27.04.2020-23.06.2020
Жалалова Алия Дамировна	Мастер производственного обучения	ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет», 2019 Квалификация: бакалавр Направление: «Профессиональное обучение (по отраслям)»	-	-
Забелкина Елена Юрьевна	Руководитель физического воспитания	«Уральская государственная академия физической культуры», 1996 г., «Физическая культура и спорт»	Высшая с 27.02.2018 – 27.02.2023 Приказ № 01/580 от 06.03.2018	-
Истомина Дарья Николаевна	Преподаватель	ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет»,	-	КПК по программе «Формирование и развитие

		2017г. Квалификация: Бакалавр Специальность: «Педагогическое образование (с 2 профилями подготовки)» Квалификация: Магистр Направление: Педагогическое образование, 2020 г.		педагогической ИКТ-компетентности в соответствии в требования ФГОС и профессионального стандарта», 2020 г.
Климпуш Марина Николаевна	Преподаватель СД	ВПО; Г.Екатеринбург, государственный профессионально-технический университет, 21.05.2001г, «Профессиональное обучение»	Высшая с 31.01.2018 по 31.01.2023 Приказ № 01/348 от 12.02.2018	КПК по программе «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления» с 11.01.2021г по 22.01.2021г (12 к.д.)
Колесникова Наталья Дмитриевна	Преподаватель СД	ВПО, 1. ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 20.04.2011, «Технология и предпринимательство 2. Челябинский индустриально-педагогический колледж «Технология продуктов общественного питания», 2003 3. ЧИПК – повар 5 разряда, 2002г	Первая с 31.07.2019 – 31.07.2024 Приказ № 01/2778 от 07.08.2019	КПК по программе «Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП - 50» с 14.01.2019г по 24.01.2019г (11 к.д.) КПК по программе «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»
Коробкова Елена Александровна	Преподаватель	1.ФГБОУ «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)», 2014 г., Квалификация: «Бакалавр экологии» Направление: «Экология и природопользование» 2.ФГАО УВО «Национальный исследовательский томский государственный университет»,	-	КПК по программе «Теория обучения и педагогические технологии» 25.03.2021 г.

		2016 г., Квалификация: «Магистр» Направление: «Экология и природопользование»		
Кремса Татьяна Алексеевна	Преподаватель	ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», 28.06.2018 г., Квалификация: «Бакалавр» Направление: «Международные отношения»	-	КПК по программе «Основы обеспечения информационной безопасности детей», 2020 г.
Лунина Елена Алексеевна	Преподаватель	«Челябинский государственный педагогический университет», 2000 г., «Учитель истории, социально-экономических дисциплин, истории искусств»	Первая с 27.02.2018 – 27.02.2023 Приказ № 01/581 от 06.03.2018	«Основы обеспечения информационной безопасности детей» 18.11.2020 г., ООО «Центр инновационного образования и воспитания»
Мельникова Марина Викторовна	Преподаватель СД	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 02.06.2008, «Технология и предпринимательство	Высшая с 27.02.2018 – 27.02.2023 Приказ № 01/580 от 06.03.2018	КПК по программе «Информационные технологии в образовании: продвинутый уровень» с 18.05.2020г по 28.05.2020г (11 к.д.)
Сайдуллина Лилия Жавдатовна	Преподаватель СД	ФГБОУ ВО «Челябинский государственный педагогический университет», г. Челябинск, 06.06.2016. Бакалавр НПО; Профессиональный лицей №102 г.Челябинска, 17.06.2003, «Повар 4раз, кондитер 4раз.	Высшая с 15.03.2019 – 15.03.2024 Приказ № 01/1096 от 28.03.2019	КПК по программе «Особенности актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50» с 18.05.2020г по 28.05.2020г (11 к.д.) КПК по программе «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления» с 05.10.2020г по 16.10.2020г (12 к.д.)
Семендяева Наталья Владимировна	Преподаватель СД	Высшее профессиональное, ГОУ ВПО «Московский государственный университет	Первая с 19.07.2019 –	КПК по программе «Обработка персональных

		технологий и управления», 11.06.2008г «Технология продуктов общественного питания» ООО «Международный центр консалтинга и образования «Велес»» Профессиональная переподготовка по программе Педагогика и методика профессионального образования Квалификация: педагог профессионального образования, 2017г.	19.07.2024 Приказ № 01/2701 от 30.07.2019	данных в образовательных организациях» 2020
Самойленко Евгения Дмитриевна	Преподаватель	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», 2009 г., Квалификация: «Учитель математики, менеджер» Специальность: «Математика, менеджмент организации»	Высшая с 16.03.2021 – 16.03.2026 Приказ МОиН Челябинской области № 01/791 от 23.03.2021	Профессиональная переподготовка ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагог» по программе «Преподавание маркетинга в образовательной организации» 18.05.21
Устелемов Андрей Вениаминович	Преподаватель-организатор ОБЖ	«Высшее пограничное командное училище КГБ СССР им. Ф.Э.Дзержинского», 1991 г., Квалификация: «Офицер пограничных войск, преподаватель начального военного обучения» Специальность: «Командная, тактическая, начальное военное обучение»	-	КПК по программе «Теория обучения и педагогические технологии» 08.04.2021 г.
Филипенко Виолета Григорьевна	Преподаватель	ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», 2016 г., Квалификация: «Бакалавр» Направление: «Лингвистика»	-	КПК по программе «Формирование и развитие педагогической ИКТ-компетентности в соответствии с требованиями ФГОС и профессионального стандарта» 2020 г.

Хабилов Ансар Ильясович	Преподаватель	ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет», 01.07.2016 г., Квалификация: бакалавр Направление: «Профессиональное обучение (по отраслям)»	Первая с 15.02.2021- 15.02.2026 Приказ МОиН Челябинской области № 01/455 от 24.02.2021	КПК по программе «Подготовка молодых педагогов к конкурсу «Профессиональный дебют» 08.04.21 г.
Чунихина Татьяна Алексеевна	Преподаватель	«Челябинский государственный педагогический университет» 05.06.1998 г. Квалификация: «Учитель русского языка и литературы» Специальность: «Филология»	Первая с 01.07.2019 – 01.07.2024 Приказ № 01/2402 от 05.07.2019	КПК по программе «Теория обучения и педагогические технологии» 12.04.2019 г.
Щапова Елена Геннадьевна	Преподаватель	1. «Челябинский государственный педагогический университет», 18.06.2002 г., «Математика, экономика» 2.Образовательное учреждение профсоюзов «Академия труда и социальных отношений» г.Москва, 03.11.2010 г., «Финансы и кредит»	Высшая с 30.06.2017 – 30.06.2022 Приказ №03/2314 от 18.07.2017	КПК по программе «Теория обучения и педагогические технологии» 26.03.2021 г. КПК по программе «Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в соответствии с федеральным законодательством»
Ямалетдинова Диана Айратовна	Мастер производственного обучения	ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет) 19.02.2013 Квалификация: Инженер Специальность: «Технология продуктов общественного питания»	-	КПК по программе «Инновационные образовательные технологии в формировании общих и профессиональных компетенций, в том числе по ТОП-50», 2018
г. Копейск, ул.Борьбы, 59				
Айметова Софья Васильевна	Преподаватель физ. восп.	ЧГПУ Физическое воспитание	Высшая до 27.11.2022	02.11. -13.11. 2020 г. «Социально пед.

		ЧИРПО Менеджмент в образовании		поддержка инв. и лиц с ОВЗ в процессе проф. обр.», 72 час.,ЧИРПО
Васько Ольга Борисовна	Преподаватель ин. языка, ОБЖ	ЧГПУ «Французский и немецкий язык» ЧИРПО «Менеджмент в образовании»	Первая до 27.11.2022	07.02. – 21.02. 2017 г. «Теория обучения и пед.технологии», 88 час., ЧИРПО
Власова Валентина Александровна	Преподаватель	Южно-уральский государственный университет «Проектирование и технологии радиоэлектронных средств» Инженер	-	11.01-22.01.2021 г. «Организация проф. деят. психол. - пед. направленности», 82 час., ЧИРПО
Егоров Валентин Викторович	Преподаватель истории, обществознания, право	ЧГПУ «История и право»	-	-
Закирова Альфиза Магафуровна	Мастер п/о	ЮУГГПУ «Профессиональное обучение»	-	21.05-31.05.2018 г. «Инф. технолог. в образовании» (продвинут. уровень), 72 ч.
Кутукова Елена Николаевна	Преподаватель информ., матем., физика	Магнитогорский государственный педагогический институт «Математика и физика»	Высшая дл 31.12.2020	13.04. – 24.04. 2020 г. Теория обучения и пед. технологии, 80 час., ЧИРПО
Петухова Наталья Александровна	Мастер п/о	ЧГПУ «Профессиональное обучение»	-	06. 11. – 16. 11. 2018 г. «Методика обучения и воспитания»,72 час.,ЧИРПО
Панасенко Ирина Александровна	Преподаватель рус. яз. и литературы	ЧГПУ «Русский язык и литература»	-	-
Рысьева Татьяна Александровна	Зав. отделением, преподават	ЧГПУ «Технология и предпринимательство»	Высшая до 360.06.2025	13.04. – 23.04. 2020 г. «Соц.-пед, поддержка инв. и

	ель			лиц с ОВЗ в процессе проф. обр.», 72 час..ЧИРПО
Рыженкова Наталья Сергеевна	Мастер п/о	ЮУГГПУ «Профессиональное обучение»	-	-
Сапожникова Мария Юрьевна	Мастер п/о	Челябинский индустриально-педагогический колледж «Профессиональное обучение»; «Технология продукции общественного питания»	-	04.05. – 20.05. 2016 г. «Информ, технологии в обр.», 72 час.,ЧИРПО 19.03. – 29.03. 2018 г. 72 час.,ЧИРПО «Метод. обуч и восп.»
Севостьянова Ирина Борисовна	Мастер п/о	Новокуйбышевский инд-педагогический колледж «Технология продукции общественного питания»; Российский государственный проф-пед. университет г. Екатеринбург «Психолог, преподаватель психологии»	Первая до 30.07.2024	22.03. – 01.04. 2021 г. «Методика обучения и воспитания», 72 час.,ЧИРПО
Третьякова Ирина Николаевна	Преподаватель МДК, руководитель практики	ЧГПУ «Профессиональное обучение»	Первая до 30.07.2024	02.10. – 13.10. 2017 г. «Орг. профессин. деят. псих. пед. направления», 76 час., ЧИРПО 24.08. – 10.10. 2020 г. Программа повышения квалификации наставников,16 час., Московский гос.пед.унив.
Фатеева Татьяна Георгиевна	Мастер п/о	Свердловский техникум пищевой промышленности Проф.	Высшая до 15.10.2024	29.10. – 09.11. 2018 г. «Особенности реализ. актуализированных

		переподготовка ЧИРПО «Методика профессионального обучения»		ФГОС СПО по ТОП-50», 72 час. ЧИРПО
Халина Елизавета Вячеславовна	Преподаватель ин.языка, физики	ЮУГГПУ «Педагогическое образование с двумя профилями подготовки»	-	-
Шкалыгина Наталья Сергеевна	Мастер п/о	ЮУГГПУ «Профессиональное обучение»	-	-
Шушман Наталья Владимировна	Преподаватель МДК	Алмаатинский техникум советской торговли Российский государственный проф-пед. университет г. Екатеринбург «Экономическая теория»	Высшая до 30.07.2024	23.05. – 06.06. 2017 г. «Орг. профес. деят. псих. пед. направления», 88 час., ЧИРПО
Г.Коркино				
Атеева Ирина Анатольевна	Преподаватель	Академия труда и социальных отношений г. Москва, Бухгалтерский учет, анализ и кредит, Экономист по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», 2005 год	Первая категория 31.01.2022	28.05.2020 - ЧИРПО
Балицкая Елена Евгеньевна	Преподаватель	Челябинский государственный университет, Политолог, 2007 год	Высшая категория 31.01.2022	17.05 – 28.05.2021 - ЧИРПО 08.05.2020 – АНО НАРК 26.01.2018 - ЧИРПО
Благодарова Анна Владимировна	Преподаватель	Челябинский государственный педагогический университет 44.03.02 Психолого – педагогическое образование, бакалавр, 2015 год	Без категории	22.12.2020 - ЧИРПО
Гельман Лия Рузатовна	Преподаватель	ФГБОУ ВПО Челябинский	Первая категория	11.12.2020 - ЧИРПО

		государственный педагогический университет, педагог профессионального обучения, 2015 год		
Егорова Наталья Ивановна	Преподаватель	Челябинский государственный университет, Математик, преподаватель, 1987 год	Без категории	20.10.2017 - ЧИРПО
Епанчинцева Евгения Олеговна	Преподаватель	Московский государственный университет технологий и управления, инженер по специальности Технология продуктов общественного питания, 2011 год	Без категории	25.04.2017 – ЧИРПО 20.03.2017-АНО Перспектива 02.08-10.08 Санкт - Петербург
Иванова Тамара Николаевна	Преподаватель	Челябинский государственный педагогический университет учитель русского языка и литературы средней школы, 1975 год	Высшая категория 28.07.2022	11.12.2020 - ЧИРПО
Ильиных Вера Андреевна	Преподаватель	Академия труда и социальных отношений г. Москва, Менеджер, 2010 год	Без категории	22.12.2020 - ЧИРПО
Кечкина Татьяна Юрьевна	Преподаватель	Челябинский государственный педагогический институт, педагог профессионального обучения по специальности Профессиональное обучение, 2011 год	Первая категория 19.07.2024	25.05.2018 – Финуниверситет 29.03.2018 - ЧИРПО
Потапова Антонина Викторовна	Преподаватель	Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности Экономика и организация промышленности продовольственных	Высшая категория 29.03.2024	12.02.2018 – ЧИРПО 25.02.2018 – Финуниверситет

		товаров, инженер – экономист, 1991 год		
Русяева Наталья Владимировна	Преподаватель	Южно – Уральский государственный университет, товаровед – эксперт, 2004 год	Без категории	нет
Сахипгареева Нина Ивановна	Преподаватель	Челябинский государственный педагогический институт, Учитель математики средней школы, 1983 год	Высшая категория 15.12.2025	22.11.2018
Старова Ирина Сергеевна	Преподаватель	Московский государственный университет технологий и управления, Экономист, 2008 год	Первая категория 19.07.2024	16.02.2018 – ЧИРПО 27-07.05.21 – АНО НАРК
Стеканова Галина Викторовна	Преподаватель	Челябинский государственный университет, Историк, Учитель истории, 1995 год	Высшая категория 29.12.2021	С 28.05.2021 - ЧИРПО 26.04.2019 - АНО ДПО «УрИПКиП»
Степанченко Татьяна Михайловна	Преподаватель	Московский государственный университет технологий и управления, инженер по специальности Технология продуктов общественного питания, 2006 год	Высшая категория 31.01.2022	10.10.2020 - ФГБОУ ВО «МГППУ» 12.02.2018 – ЧИРПО 02.08-10.08 Санкт - Петербург
Хабиров Ринат Зинурович	Преподаватель	Уральская государственная академия физической культуры, специалист по физической культуре и спорту, 2003 год	Первая категория 29.12.2022	21.02.2019 - ЧИРПО
Шелобанова Юлия Владимировна	Преподаватель	ФГБОУ ВО «Южно – Уральский государственный гуманитарно – педагогический университет, профессиональное обучение, третий	Без категории	10.10.2020 - ФГБОУ ВО «МГППУ»

		курс обучения		
Ящук Ирина Николаевна	Преподаватель	Негосударственное образовательное учреждение Челябинский институт экономики и права им. М.В, Ладошина, Специалист по связям с общественностью, 2007 год	Высшая категория 08.05.2024	11.11.2020 Май 2018 - ЧИРПО
Захарова Евгения Григорьевна	Преподаватель	ФГБОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет», 2013 год Товаровед – эксперт ППП «Преподавание химии в образовательных организациях»	Без категории	15.08.2021 ООО «Центр инновационного образования и воспитания»
Мазницына Екатерина Николаевна	Преподаватель	Костанайский инженерно-экономический университет им. М. Дулатова, 2016 год, бакалавр по специальности Профессиональное обучение	Без категории	
Печеркина Ольга Николаевна	Преподаватель	Московский государственный университет технологий и управления, инженер по специальности Технология продуктов общественного питания, инженер	Первая категория 22.02.2022	06.02.2020 ГБУ ДПО «ЧИРПО»

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации обра-зовательной 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 пре-подавателей 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 объеме 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
ИТОГО:	**50 300,00**