



Министерство просвещения Российской Федерации

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Уярский сельскохозяйственный техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника
Повар, кондитер**

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 1 от 29.08.2023 г.

**Утверждено Приказом КГБПОУ
«Уярский сельскохозяйственный
техникум»**

приказ № 248 от 29.08.2023 г.

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ЗАО «Большеуриновское»**

Генеральный директор / Н.А.Креминский



2023 год

Содержание

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 (ред. от 17.12.2020 № 747) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и ФГОС СПО

с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (ред. от 17.12.2020 № 747) (далее – ФГОС, ФГОС СПО);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
 П – профессиональный цикл;
 ПМ – профессиональный модуль;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ПА – промежуточная аттестация;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация;
 ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
 ОПБ – обязательный профессиональный блок;
 КОД – комплект оценочной документации;
 ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Повар, кондитер» осваивает общие виды деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и междисциплинарные модули: Естественно – научных дисциплин; Технические процессы технологического оборудования; Экономика и управление.

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ЗАО «Большеурунское»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем	
Повар	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Кондитер	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Пекарь	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий
Специалист по технологии продуктов питания животного	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с

происхождения	технологическими инструкциями
---------------	-------------------------------

Получение образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Повар, кондитер – 5904 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: Повар, кондитер – 3 года 10 мес.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

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

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах

		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи

	сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности
		Зо 03.05	основы финансовой грамотности
		Зо 03.06	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.07	порядок выстраивания презентации
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		кредитные банковские продукты
			Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
			Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения

	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения:
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением, принципов бережливого производства
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие

			и профессиональные темы
		Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места;
		Н 1.1.02	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 1.1.01	Умения: подготавливать рабочее место
		У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 1.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

			технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
	У 1.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	
	З 1.2.01	Знания: требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.	
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.	Н 1.3.01	Навыки/практический опыт: приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
	Н 1.3.02	Ведение расчётов с потребителями	
	У 1.3.01	Умения: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	
	З 1.3.01	Знания: рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	
	З 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Н 1.4.01	Навыки/практический опыт: приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента	

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.	Н 1.4.02	Ведение расчётов с потребителями
		У 1.4.01	Умения: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
		З 1.4.01	Знания: рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
		З 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовки к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов
		У 2.1.01	Умения: подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом
		З 2.1.01	Знания: требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		З 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
		З 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.2.03	правила и способы сервировки

			стола, презентации бульонов, отваров
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Н 2.3.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
	Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	
	Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями.	
	У 2.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	З 2.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных	
	З 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	
	З 2.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации супов	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление,	Н 2.4.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества,	

непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.4.04	ведении расчетов с потребителями.
	У 2.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	З 2.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	З 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	З 2.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации соусов
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	Н 2.5.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и

	изделий разнообразного ассортимента		гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
		З 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 2.6 Осуществлять	Н 2.6.01	Навыки/практический опыт:

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.6.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.6.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.6.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
		З 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 2.7.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.7.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.7.03	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.7.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.7.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 2.7.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

			водного сырья в том числе региональных
		3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Н 2.8.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.8.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.8.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.8.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.8.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

		3 2.8.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
		3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 3.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
		3 3.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 3.2 Осуществлять	Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: в

	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного

			ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н 3.3.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.3.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в

			том числе региональных.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Н 3.4.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	Н 3.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	
	Н 3.4.03	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	Н 3.4.04	ведении расчетов с потребителями.	
	У 3.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	У 3.4.03	порционировать (комплектować), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	З 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	З 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	
		правила и способы сервировки	

			стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 3.5.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	Н 3.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	
	Н 3.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	Н 3.5.04	ведении расчетов с потребителями.	
	У3.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	З 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	
	З 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	

	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Н 3.6.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.6.03	порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.6.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.6.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.6.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.6.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ВД 4 Приготовление,	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место,	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего

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

			взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
		З 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями.

		У 4.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.3.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
		З 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Н 4.4.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		Н 4.4.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.4.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
		З 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом

			требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
		З 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		У 5.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно

			эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		3 5.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов
		Н 5.2.02	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		3 5.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления,

			правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Н 5.3.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.3.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.3.04	в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
		Н 5.3.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.3.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые

			изделия с учетом требований к безопасности;
		3 5.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
		3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
		3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Н 5.4.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.4.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.4.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.4.04	в приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.4.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.4.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы

			подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий
		У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		З 5.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
		З 5.4.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.4.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		З 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Н 5.5.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.5.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.5.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.5.04	в приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
		Н 5.5.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.5.06	ведении расчетов с потребителями.;

		У 5.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		З 5.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
		З 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
		З 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		З 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ВД 6 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Н 6.1.01	Навыки/практический опыт: Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема

			сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 6.1 .01	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 6.1 .02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		3 6.1.01	Знания: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 6.2.01	Навыки/практический опыт: Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
		Н 6.2.02	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
		Н 6.2.03	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 6.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических

			операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.2.05	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 6.2.06	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2 .01	Умения: Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 6.2 .02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 6.2 .03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 6.2 .04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 6.2 .05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании

		У 6.2 .06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2 .07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		З 6.2.01	Знания: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
		З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

		3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	11
Обязательная часть образовательной программы				
		1476	222	
ООД.01	Русский язык	126	36	1
ООД.02	Литература	126	46	1
ООД.03	Математика	232	80	2
ООД.04	Иностранный язык	72	40	1
ООД.05	Информатика	144	62	2
ООД.06	Физика	108	58	1
ООД.07	Химия	72	40	1
ООД.08	Биология	72	22	1
ООД.09	История	136	20	1
ООД.10	Обществознание	108	12	1
ООД.11	География	108	38	2
ООД.12	Физическая культура	72	68	1
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	32	1

	Индивидуальный проект	32		1
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	630	254	
	Общепрофессиональный цикл	184	106	
ОП. 01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	48	16	4
ОП. 02	Безопасность жизнедеятельности	48	16	3
ОП. 03	Физическая культура	88	74	3
МДМ.01	Естественно-научные дисциплины	108	26	
ОП.04	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	48	10	1
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров	60	16	1
МДМ.02	Технические процессы технологического оборудования	90	26	
ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места	42	12	1
ОП.07	Охрана труда	48	14	3
МДМ.03	Экономика и управление	248	96	
ОП.08	Экономические и правовые основы производственной деятельности	58	22	3
ОП.09	Основы калькуляции и учета	46	10	2
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	48	36	4
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	48	14	3
ОП.12	Обслуживание посетителей	48	14	2
	Профессиональный цикл	2726	2086	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	438	328	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	10	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	114	30	2
УП.01	Учебная практика	144	144	2
ПП.01	Производственная практика	144	144	2

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	600	492	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	12	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	132	48	2
УП.02	Учебная практика	144	144	2
ПП.02	Производственная практика	288	288	2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	474	376	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	10	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	114	42	3
УП. 03	Учебная практика	144	144	3
ПП. 03	Производственная практика	180	180	3
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	500	394	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	10	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	140	60	3,4
УП. 04	Учебная практика	144	144	4
ПП. 04	Производственная практика	180	180	4
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	714	496	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	10	4

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	58	4
МДК.05.03	Технология лепки	36	14	4
МДК.05.04	Технология работы с шоколадом	60	18	4
УП. 05	Учебная практика	180	180	4
ПП. 05	Производственная практика	216	216	4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	712	520	
	Общепрофессиональные дисциплины	178	76	
ОП. 13	Конструктор карьеры	64	38	3
ОП.14	Основы бережливого мышления	66	28	4
ОП.15	Основы финансовой грамотности	48	10	2
	Профессиональный модуль	534	444	
ПМ .06	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья	534	444	
МДК.06.01	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	210	120	3
УП.06	Учебная практика	72	72	3
ПП.06	Производственная практика	252	252	3
Объем образовательной программы				
Срок обучения		3 года 10 мес		
Итого:		5904	3056	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ/ МДК		Длительность ь обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Название				
1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	180	3	Заготовочный цех	-
2	Проводить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	Заготовочный цех	-
3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.					Мясо-рыбный цех	
		Птицегольевой цех					

4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса и домашней птицы.						
5	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПМ 02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		4	Догодочный цех	-
6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	288	4	Горячий цех	-
7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента					Горячий цех	
8	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента					Горячий цех	

9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента					Горячий цех	
10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента					Горячий цех	
11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					Горячий цех	
12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента					Горячий цех	
13	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ 03	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и	180	5	Доготовочный цех	-

			закусок разнообразног о ассортимента				
14	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	Холодный цех	-
15	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок					Холодный цех	
16	Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента					Холодный цех	
17	Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок					Холодный цех	
18	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента					Холодный цех	
19	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента					Холодный цех	
20	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ 04	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих холодных		7	Доготовочный цех	-

			сладких блюд, десертов, напитков				
21	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов и разнообразного ассортимента		Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков			Холодный цех	
22							
23	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			180	8	Горячий цех	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента					Холодный цех	
24	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента					Горячий цех	

25							
26	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПМ 05	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	216	8	Специализированный цех	-
27	Приготовление отделочных полуфабрикатов		Процессы приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		8	Мучной, кондитерский цеха	-
27	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.					Мучной цех	
28	Осуществлять хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента					Мучной цех	

29	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					Мучной цех Кондитерский цех	-						
30	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента					Кондитерский цех	-						
31	Приготовление декора для кондитерских изделий из марципана, мастики.					Технология лепки	8	Кондитерский цех	-				
32	Творческое оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.												
33	Подготовка основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства декора из шоколада и шоколадных изделий.									Работа с шоколадом	8	Кондитерский цех	-
34	Приготовление декора для кондитерских изделий из различных видов шоколада												
35	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации шоколадных изделий разнообразного ассортимента												
36	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления мясных полуфабрикатов	ПМ 06	Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных		6	Цеха по приготовлению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов	-						
37	Подготовка основных и дополнительных видов сырья, используемых для производства мясных продуктов												

38	Технологический процесс производства различных видов колбасных изделий, натуральных мясных полуфабрикатов, рубленых полуфабрикатов, фаршированных полуфабрикатов, панированных полуфабрикатов, замороженных полуфабрикатов в тесте, быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд		технологическ их линиях	252		Цеха по приготовлению колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, склад-холодильник	
----	--	--	----------------------------	-----	--	--	--

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

курс	Сентябрь				Октябрь				30-04	Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				29-04	Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	01-09	11-16	18-23	25-30	02-07	09-14	16-21	23-28		06-11	13-18	20-25	27-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20		22-27	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
1																		К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									</

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теоретическое обучение						Промежуточн ая аттестация, нед.	Учебная практика, нед.	Производственная практика, нед.	Итоговая государственная аттестация, нед.	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр							
	нед.	час	нед.	час	нед.	час						
1	39	1404	17	612	22	792	2				11	52
2	18	648	8	288	11	396	2	8	12		11	51
3	21	756	7	252	14	504	2	6	12		11	52
4	17	612	7	252	10	360	2	9	11	2	2	43
Итого:	95	3420	39	1404	57	2052	8	23	35	2	35	
								58		2		198

Обозначения:

	Теоретическое обучение
У	Учебная практика
П	Производственная практика
А	Промежуточная аттестация
К	Каникулы
И	Государственная (итоговая) аттестация выпускников

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

- учебный кондитерский цех.

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

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

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	Стол эргономичный 140x120x75
2	Стул ученический	Стул ученический деревянный, каркас металл, без подлокотников
3	Стол ученический	Стол прямой деревянный, каркас металл, 120x70x75
Дополнительное оборудование		
1	Тумба	Тумба приставная 42x50x75
2	Шкаф	Шкаф-купе 143x41x144
3	Стеллаж	Стеллаж встраиваемый ячеистый 2560x2300x500
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер включая клавиатуру и мышь	Операционная система Ethernet, HDMI или DVI, VGA. Для комфортной работы с объемными документами в формате docx и PDF,
2	Магнитно-маркерная доска	Магнитно-маркерная доска
3	Мультимедиапроектор	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного	Из расчёта по 1 экз. на каждую тему

	материала по всем темам программы	
2	Комплекты раздаточных дидактических материалов	Материалы для индивидуальной и групповой работы из расчёта на 25 человек
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	Модели: «Кристаллические решётки металлов и неметаллов», набор для моделирования строения органических веществ Приборы, наборы посуды и лабораторных принадлежностей для химического эксперимента: Общего назначения; Демонстрационные; Специализированные приборы и аппараты Натуральные объекты коллекции: Алюминий, Волокна, Каменный уголь и продукты его переработки, Каучук, Металлы и сплавы, Минералы и горные породы, Нефть и важнейшие продукты ее переработки, Пластмассы, Стекло и изделия из стекла, Топливо Чугун и сталь, Шкала твердости Реактивы: наборы неорганических и органических веществ для проведения лабораторных и практических работ

Кабинет «Русского языка и литературы».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	Стол эргономичный 140x120x75
2	Стул ученический	Стул ученический деревянный, каркас металл, без подлокотников
3	Стол ученический	Стол прямой деревянный, каркас металл, 120x70x75
Дополнительное оборудование		
1	Тумба	
2	Шкаф	
3	Стеллаж	Стеллаж встраиваемый ячеистый 2560x2300x500
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер включая клавиатуру и мышь	Рабочее место преподавателя: стационарный компьютер, операционная система Windows 10, HDMI,DVI, VGA. Для комфортной работы с объемными документами в формате docx и PDF, а также создания презентации в формате pptx. 3 стационарных рабочих мест (компьютеры) с операционной системой, установленным пакетом ПО для работы студентов.
2	МФУ	На формат А-4, черно-белая печать
3	Интерактивная панель	

Дополнительное оборудование		
1	Интерактивный флипчарт	
2	Тележка для хранения и зарядки ноутбуков	
3	Ноутбук	
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	Из расчёта по 1 экз. на каждую тему. Презентации по разделам учебной программы. Видео лекции по разделам, видео фильмы по произведениям.
2	Комплекты раздаточных дидактических материалов	Материалы для индивидуальной и групповой работы из расчёта на 25 человек
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	

Кабинет «Информатики».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	Стол эргономичный ЛДСП 140х100х75.
2	Стул ученический	Стул ученический ЛДСП, каркас металл, без подлокотников.
3	Стол ученический	Стол прямой ЛДСП, каркас металл, 120х70х75.
4	Стол компьютерный	Стол компьютерный, отделение для системного блока, полка для клавиатуры.
5	Кресло компьютерное	Кресло экокожа, крестовина хром мультиблок обивка.
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф	Шкаф двухстворчатый модульный, распашной 220х80х60.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер включая клавиатуру и мышь	Операционная система Ethernet, HDMI или DVI, VGA.
2	МФУ	На формат А-4, черно-белая печать.
3	Набор демонстрационного оборудования	Проектор, интерактивная приставка Mimio Teach, магнитная доска.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебного наглядного материала по всем темам программы	Из расчёта по 1 экз. на каждую тему.
2	Комплекты раздаточных дидактических материалов	Материалы для индивидуальной и групповой работы из расчёта на 15 человек.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	Макеты из расчёта по 1 на тему.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Габариты: 1200х500 мм
2	Стул ученический	380*380*340-420мм
3	Стол учителя	120х60х74
4	Стул компьютерный	665х310
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения оборудования	Ширина 1200 мм Глубина 560 мм Высота 1800 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
2	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
3		
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по основам агрономии и зоотехнии	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Габариты: 1200х500 мм
2	Стул ученический	380*380*340-420мм

3	Стол учителя	120х60х74
4	Стул компьютерный	665х310
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения оборудования	Ширина 1200 мм Глубина 560 мм Высота 1800 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
2	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	
2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	
Дополнительное оборудование		
1	Учебный автомат АК-74	1220 х 230 х 95 мм
2	Противогазы	
3	Медицинская аптечка с техническими средствами обучения	1. Анальгин, табл. 500 мг №10 - 2 уп. 2. Ацетилсалициловая кислота, табл. 500 мг №10 - 2 уп. 3. Гипотермический (охлаждающий) пакет - 2 шт. 4. Дротаверин (но-шпа), табл. 40 мг №10 - 1 уп. 5. Жгут кровоостанавливающий - 1 шт. 6. Бинт стерильный (5 м × 10 см или 5 м × 7 см) - 2 шт. 7. Бинт нестерильный (5 м × 10 см) - 2 шт. 8. Бинт нестерильный (5 м × 5 см) - 2 шт. 9. Салфетка асептическая антимикробная (7 × 10 см, №1) - 2 уп. 10. Лейкопластырь бактерицидный (1,9 см х 7,2 см) - 10 уп. 11. Салфетки стерильные кровоостанавливающие (6 × 10 см №3) - 1 уп. 12. Бриллиантового зеленого раствор (1%, 10 мл) - 1 фл. 13. Лейкопластырь (1

		× 250 см) - 1 уп. 14. Бинт эластичный трубчатый медицинский нестерильный №1, 3, 6 - по 1 шт. 15. Вата нестерильная, 50 г - 2 уп. 16. Сульфацила натрия раствор 20%, 1 мл №2 тубик-капельница или 5 мл флакон- капельница - 1 уп./1 фл. 17. Перекиси водорода раствор (3%, 40
		мл) - 1 фл. 18. Линимент синтомицина (5% или 10%, 25 г) - 1 туб. 19. Нитроглицерин, капс. (0,5 мг №20 или табл. 0,5 мг №40) - 1 уп. 20. Валидол, табл. (60 мг №6 или №10) - 3 уп. 21. Устройство для проведения искусственного дыхания “РотУстройство-Рот” - 1 шт. 22. Аммиака раствор (10%, 40 мл) - 1 фл. 23. Уголь активированный, табл. 250 мг №10 - 2 уп. 24. Корвалол, 15 мл - 1 фл. 25. Ножницы - 1 шт. 26. Стаканчик для приема лекарств - 1 шт. 27. Футляр для аптечки - 1 шт.
4	Индивидуальные средства защиты	
5	Огнетушитель порошковый (учебный)	
6	Огнетушитель пенный (учебный)	
7	Огнетушитель углекислотный (учебный)	
8	Винтовки пневматические	
9	Робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи	

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

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	
	Стеллаж	
	Шкаф открытый	
	Читательский стол двухместный, многоместный	
	Компьютерный стол	
	Информационный стенд	
	Стул	

	Кресло компьютерное	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по
	МФУ	A4/A3, лазерное
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	размер: 2100x2100x1200м
	Стеллаж открытый	односторонний 2200x800x288
	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм. Торцы отделаны кромкой ПВХ 0,5 и 2,0 мм.
	Читательский стол двухместный	СанПин 2.4.2.2821-10
	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
	Информационный стенд	100x150
	Стул	100x150
	Кресло читательское	665x310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя)	монитор, клавиатура, мышь системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение

	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	A4/A3, лазерное
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*C)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Пароконвектомат	Модель UNOX XEVC-0511-E1R Подключение 220 В, 380 В Количество уровней 5 Расстояние между уровнями 67 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости уж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 260 °C Мощность 7 кВт Ширина 750 мм Глубина 773 мм Высота 675 мм
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
4	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США

6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800х760х400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Фритюрница	HORECA SELECT Объем ванны 4 л. Страна производитель Китай. Размер 255х455х305 Напряжение питания 220. Иаксимальная мощность 2000 Вт
8	Электрогриль (жарочная поверхность);	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 2,2 Количество зон нагрева: 1 Тип: с подвижной решеткой Габаритные размеры, мм: 580х420х380 T min, C: 50
9	Шкаф холодильный;	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
10	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроек GN 1/1 - 40 или противней 600х400.
11	Льдогенератор;	Вгема IMF 58А подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
12	Тестораскаточная машина;	Тестораскаточная машина Deloro настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
13	Планетарный миксер;	GN 1/1 530х325х65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.
14	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью сварная КОБОР ВМСР/1-120/60. Внутренний размер емкости, мм: 530х500х400. Габариты, мм: 1200х600х870. Каркас: оцинкованная сталь.

15	Мясорубка;	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400х250х460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Овощерезка или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 515*292*575 мм Напряжение: 380 В Производительность: 350 кг/ч количество видов протирки: нет количество видов нарезки: 8
17	Слайсер	esckers es 300 model dom. Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 250 мм Толщина нарезки от 0 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.14 кВт Материал корпуса анодированный алюминий, полированный алюминий Материал ножа хромированная сталь Ширина 480 мм Глубина 363 мм Высота 375 мм Вес (без упаковки) 14 кг Вес (с упаковкой) 16 кг Страна-производитель Италия
18	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 495*320*400 мм Объем: 6 л Напряжение: 220 В Вес нетто: 19 Производитель: GRC (Китай)
19	Миксер для коктейлей;	GASTRORAG HBL-015 Питание В: 220 Мощность, кВт: 0,3 Количество стаканов, шт: 1 Объем одного стакана, л: 0,7 Количество скоростей: 2 Материал корпуса: Нерж. сталь Материал стакана: Нерж. Сталь
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножи-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
21	Машина для вакуумной упаковки;	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м ³ /ч Газонаполнение

		Размеры камеры 435х435х180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
22	Кофемашина	тип используемого кофе: зерновой давление помпы: 15 бар тип напитка: американо, капучино, латте макиато, ристретто, эспрессо приготовление капучино: автоматическое количество степеней помола: 5
23	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Аппарат для приготовления кофе на песке, регулировка температуры 50-320°C, время приготовления 5-10мин., до 7 турок (500 мл), турка и кварцевый песок в комплект не входят 2кВт, 220В, размеры 305х280х190 мм, масса 14 кг, Grill Master
24	Кофемолка	Производитель: Eureka Страна происхождения: Италия Технические характеристики Напряжение (В):220 Мощность (Вт):0,31 Материал корпуса:Окрашенный алюминий Производительность, (кг/ч):от 4.32 до 8.28 Скорость, (об/мин):1350 Способ установки: настольная Габаритные размеры и масса Ширина, (мм): 200 Глубина, (мм):180Высота, (мм):350 Масса нетто, (кг): 5,6
25	Газовая горелка (для карамелизации)	-
26	Набор инструментов для карвинга	-
27	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
28	Нитраттестер	Концентрация нитратов 20 - 5000 мг/дм³ Температура от -20 до +60 °С Габаритные размеры 144х47х17 Масса 66 гр. Страна-производитель Россия
29	Машина посудомоечная	Мощность ТЭНов бойлера, кВт: 4,5. Емкость бойлера, л: 5,5. Давление подаваемой воды, кПа: 200-400. Температура подаваемой воды, С: 50...60

		.Расход воды на ополаскивание, л: 3,5.Уровень шума, дБ(А): 67 Мощность насоса, кВт: 0,4. Стандартный цикл, сек: 120. Емкость моечной ванны, л: 28. Мощность ТЭНа в ванной, кВт: 2.
30	Стол производственный с моечной ванной;	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
31	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении
32	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400х400х300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*C)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Конвекционная печь или жарочный	Питание: 220

	шкаф	Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
3	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
4	Подовая печь (для пиццы)	Печь подовая WLBake (Zucchelli Forni), 1 каменный под под 820*620*20 мм под 2 листа 400*600 мм, пароувлажнение, мощность пода 5.9 кВт, габаритные размеры 1.2*1.27*0.57. В комплекте с регулируемой по высоте подставкой (столешница 1300*1000 мм, высота 820/1150 мм). Италия
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800x760x400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Шкаф холодильный	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
8	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроремок GN 1/1 - 40 или противней 600x400.
9	Льдогенератор	Вгема IMF 58A подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
10	Фризер	Модель: VA-ICM2099 Производитель: Viatto Страна: Китай

		Тип: Настольный Объем: 2 л Потребляемая мощность: 0.18 кВт Напряжение: 220 В Габариты: 425x285x262 мм Вес нетто: 11.7 кг Вес брутто: 12.8 кг [материал взят с сайта chefpoint.ru, копирование без ссылки на первоисточник строго запрещено]
11	Тестораскаточная машина	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
12	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.
13	Тестомесильная машина (настольная)	Тестомес Dito Group, 2 скорости, вилочный наклонный месильный орган, подкатная дежа на 300 л, мощность 5.15 кВт, Франция. В комплекте 4 дежи.
14	Миксер (погружной)	цвет товара: черный максимальная мощность: 1000 Вт материал корпуса: металл материал погружной части: металл количество скоростей: 20
15	Мясорубка	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400х250х460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Куттер или процессор кухонный	материал корпуса: нерж. сталь мощность: 0.55 кВт установка: настольная максимальная скорость вращения: 1400 об/мин объем загрузочного отсека: 5 л
17	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножи-

		присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
18	Пресс для пиццы	Производитель — Гриль Мастер (Смоленск, Россия) Длина, мм 1444 Ширина, мм 600 Высота, мм 900 Вес, кг 65 Напряжение, В 220 В
19	Лампа для карамели	Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01 используется для работы с карамелью. Особенности 2-уровневая регулировка мощности Регулировка корпуса по высоте и наклону. Ручка для регулировки наклона лампы находится над лампой. Электрический кабель входит в комплект. Силовой кабель проходит внутри стойки 2 стопорные ручки. Изделие выполнено из лакированного металла и матовой стали. Защитный экран и коврик для карамели приобретаются отдельно. Наклон до 40°. Прочная устойчивая металлическая основа Характеристики Рамер рабочей поверхности: 625х450 мм Мощность: 0,6 / 1,2 кВт
20	Аппарат для темперирования шоколада	Наименование: машина для плавки и темперирования шоколада Модель: HD-3545 Емкость: 8 кг Напряжение: 220 В/50 Гц Мощность: 2000 Вт Вес упаковки: 50 кг Размер упаковки: 50*60*60 см
21	Газовая горелка (для карамелизации)	-
22	Термометр инфрокрасный	Модель: GM550 Диапазон измерения температуры: -50 ~ 550 °C (-58 ~ 1022 °F) Повторяемость: 1% показаний или 1 °C Время отклика: 500 мс 95% Длина волны отклика: 8-14 мкм Излучение: 0,10 ~ 1,00 регулируемая (0,95 предустановка) Рабочая температура окружающей среды: 0 ~ 40 °C (32 ~ 104 °F) Относительная температура: 10-95% RH TBIR Температура хранения: 20 ~ 60 °C (-4 ~ 140 °F) Батарея: 2*1,5 V AAA Батарея (Этот продукт не включает в себя какие Батарея) Материал: АБС-пластик Размер продукта: 15*9,5*4 см Соотношение расстояния объекта: 12:1

23	Термометр со щупом	Термощуп кулинарный Назначение термометра: для еды Длина щупа, см: 14.7 Макс. температура, °C: 300
24	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
25	Машина для вакуумной упаковки	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение Размеры камеры 435x435x180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
26	Производственный стол с моечной ванной	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
27	Производственный стол с деревянным покрытием	Высота, мм — 850 Ширина, мм — 600 Глубина, мм — 1000 Количество полок — 1 Страна — Россия, столешница из дерева, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Стол производственный кондитерский открытый, серии Special, с бортом высотой 40мм, гранитной столешницей толщиной 20мм, обвязкой с 3-х сторон, фартуком с 3-х сторон, сварным каркасом из профильной трубы, 6 ножками, изготовлен из нержавеющей стали AISI 430. Ножки регулируются по высоте. Отступ задних ног - 80мм
29	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400x400x300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба
30	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом.

		Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении
--	--	---

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

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

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*C)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105

2	Пароконвектомат	Модель UNOX XEVC-0511-E1R Подключение 220 В, 380 В Количество уровней 5 Расстояние между уровнями 67 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости уж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 260 °С Мощность 7 кВт Ширина 750 мм Глубина 773 мм Высота 675 мм
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
4	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800x760x400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Фритюрница	HORECA SELECT Объем ванны 4 л. Страна производитель Китай. Размер 255x455x305 Напряжение питания 220. Иаксимальная мощность 2000 Вт
8	Электрогриль (жарочная поверхность);	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 2,2 Количество зон нагрева: 1 Тип: с подвижной решеткой Габаритные размеры, мм: 580x420x380 T min, C: 50
9	Шкаф холодильный;	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
10	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроемкостей GN 1/1 - 40 или противней 600x400.
11	Льдогенератор;	Brema IMF 58A подача воды – авторежим,

		проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл, водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
12	Тестораскаточная машина;	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
13	Планетарный миксер;	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.
14	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью сварная КОБОР ВМСР/1-120/60. Внутренний размер емкости, мм: 530x500x400. Габариты, мм: 1200x600x870. Каркас: оцинкованная сталь.
15	Мясорубка;	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400x250x460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Овощерезка или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 515*292*575 мм Напряжение: 380 В Производительность: 350 кг/ч количество видов протирки: нет количество видов нарезки: 8
17	Слайсер	eckers es 300 model dom. Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 250 мм Толщина нарезки от 0 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.14 кВт Материал корпуса анодированный алюминий, полированный алюминий Материал ножа хромированная сталь Ширина 480 мм Глубина 363 мм Высота 375 мм Вес (без упаковки) 14 кг Вес (с упаковкой) 16 кг Страна-производитель Италия
18	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 495*320*400 мм Объем: 6 л Напряжение: 220 В Вес нетто: 19 Производитель: GRC (Китай)
19	Миксер для коктейлей;	GASTRORAG HBL-015 Питание В: 220

		Мощность, кВт:0,3 Количество стаканов, шт:1 Объем одного стакана, л:0,7 Количество скоростей:2 Материал корпуса:Нерж. сталь Материал стакана:Нерж. Сталь
20	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножи-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
21	Машина для вакуумной упаковки;	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение Размеры камеры 435x435x180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
22	Кофемашина	тип используемого кофе: зерновой давление помпы: 15 бар тип напитка: американо, капучино, латте макиато, ристретто, эспрессо приготовление капучино: автоматическое количество степеней помола: 5
23	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Аппарат для приготовления кофе на песке, регулировка температуры 50-320°C, время приготовления 5-10мин., до 7 турок (500 мл), турка и кварцевый песок в комплект не входят 2кВт, 220В, размеры 305x280x190 мм, масса 14 кг, Grill Master

24	Кофемолка	Производитель: Eureka Страна происхождения: Италия Технические характеристики Напряжение (В):220 Мощность (Вт):0,31 Материал корпуса:Окрашенный алюминий Производительность, (кг/ч):от 4.32 до 8.28 Скорость, (об/мин):1350 Способ установки: настольная Габаритные размеры и масса Ширина, (мм): 200 Глубина, (мм):180Высота, (мм):350 Масса нетто, (кг): 5,6
25	Газовая горелка (для карамелизации)	-
26	Набор инструментов для карвинга	-
27	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
28	Нитраттестер	Концентрация нитратов 20 - 5000 мг/дм³ Температура от -20 до +60 °C Габаритные размеры 144x47x17 Масса 66 гр. Страна-производитель Россия
29	Машина посудомоечная	Мощность ТЭНов бойлера, кВт: 4,5. Емкость бойлера, л: 5,5. Давление подаваемой воды, кПа: 200-400. Температура подаваемой воды, С: 50...60 .Расход воды на ополаскивание, л: 3,5.Уровень шума, дБ(А): 67 Мощность насоса, кВт: 0,4. Стандартный цикл, сек: 120. Емкость моечной ванны, л: 28. Мощность ТЭНа в ванной, кВт: 2.
30	Стол производственный с моечной ванной;	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
31	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4

		полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении
32	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400х400х300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба

Наименование рабочего места, участка «**Кондитерский цех организации питания**»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*C)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530х470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840х900х1080 Производство: Россия
3	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШхВхГ) 48.9х27.5х36.4 см
4	Подовая печь (для пиццы)	Печь подовая WLBake (Zucchelli Forni), 1 каменный под под 820*620*20 мм под 2 листа 400*600 мм,

		пароувлажнение, мощность пода 5.9 кВт, габаритные размеры 1.2*1.27*0.57. В комплекте с регулируемой по высоте подставкой (столешница 1300*1000 мм, высота 820/1150 мм)
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм.
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800х760х400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Шкаф холодильный	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
8	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроек GN 1/1 - 40 или противней 600х400.
9	Льдогенератор	Вгема IMF 58А подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
10	Фризер	Модель: VA-ICM2099 Производитель: Viatto Страна: Китай Тип: Настольный Объем: 2 л Потребляемая мощность: 0.18 кВт Напряжение: 220 В Габариты: 425х285х262 мм Вес нетто: 11.7 кг Вес брутто: 12.8 кг [материал взят с сайта chefpoinr.ru, копирование без ссылки на первоисточник строго запрещено]
11	Тестораскаточная машина	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.

12	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.
13	Тестомесильная машина (настольная)	Тестомес Dito Group, 2 скорости, вилочный наклонный месильный орган, подкатная дежа на 300 л, мощность 5.15 кВт, Франция. В комплекте 4 дежи.
14	Миксер (погружной)	цвет товара: черный максимальная мощность: 1000 Вт материал корпуса: металл материал погружной части: металл количество скоростей: 20
15	Мясорубка	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400х250х460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Куттер или процессор кухонный	материал корпуса: нерж. сталь мощность: 0.55 кВт установка: настольная максимальная скорость вращения: 1400 об/мин объем загрузочного отсека: 5 л
17	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножи-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
18	Пресс для пиццы	Производитель — Гриль Мастер (Смоленск, Россия) Длина, мм 1444 Ширина, мм 600 Высота, мм 900 Вес, кг 65 Напряжение, В 220 В
19	Лампа для карамели	Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01 используется для работы с карамелью. Особенности 2-уровневая регулировка мощности Регулировка корпуса по высоте и наклону. Ручка для регулировки

		наклона лампы находится над лампой. Электрический кабель входит в комплект. Силовой кабель проходит внутри стойки 2 стопорные ручки. Изделие выполнено из лакированного металла и матовой стали. Защитный экран и коврик для карамели приобретаются отдельно. Наклон до 40°. Прочная устойчивая металлическая основа Характеристики Рамер рабочей поверхности: 625х450 мм Мощность: 0,6 / 1,2 кВт
20	Аппарат для темперирования шоколада	Наименование: машина для плавки и темперирования шоколада Модель: HD-3545 Емкость: 8 кг Напряжение: 220 В/50 Гц Мощность: 2000 Вт Вес упаковки: 50 кг Размер упаковки: 50*60*60 см
21	Газовая горелка (для карамелизации)	-
22	Термометр инфрокрасный	Модель: GM550 Диапазон измерения температуры: -50 ~ 550 °C (-58 ~ 1022 °F) Повторяемость: 1% показаний или 1 °C Время отклика: 500 мс 95% Длина волны отклика: 8-14 мкм Излучение: 0,10 ~ 1,00 регулируемая (0,95 предустановка) Рабочая температура окружающей среды: 0 ~ 40 °C (32 ~ 104 °F) Относительная температура: 10-95% RH TBIR Температура хранения: 20 ~ 60 °C (-4 ~ 140 °F) Батарея: 2*1,5 V AAA Батарея (Этот продукт не включает в себя какие Батарея) Материал: АБС-пластик Размер продукта: 15*9,5*4 см Соотношение расстояния объекта: 12:1
23	Термометр со щупом	Термощуп кулинарный Назначение термометра: для еды Длина щупа, см: 14.7 Макс. температура, °C: 300
24	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
25	Машина для вакуумной упаковки	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм

		Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение Размеры камеры 435х435х180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна- производитель Италия
26	Производственный стол с моечной ванной	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
27	Производственный стол с деревянным покрытием	Высота, мм — 850 Ширина, мм — 600 Глубина, мм — 1000 Количество полок — 1 Страна — Россия, столешница из дерева, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Стол производственный кондитерский открытый, серии Special, с бортом высотой 40мм, гранитной столешницей толщиной 20мм, обвязкой с 3-х сторон, фартуком с 3-х сторон, сварным каркасом из профильной трубы, 6 ножками, изготовлен из нержавеющей стали AISI 430. Ножки регулируются по высоте. Отступ задних ног - 80мм
29	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400х400х300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба
30	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
2	Офисный пакет Microsoft Office 2019		15
3	Офисный пакет OpenOffice		15
4	Архиватор 7-Zip		15
5	Антивирус Kaspersky		15
6	Яндекс.Браузер		15

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно

связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Повар, кондитер.

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

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

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей¹

Приложение 2.1 к ОПОП-П по *профессии/специальности*

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

Обязательный профессиональный блок

202__ г.

¹ Заголовок идет только в первой рабочей программе

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «наименование вида деятельности» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций²

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01. ³	<i>Определяются в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) только компетенции, формируемые в рамках данного модуля</i>
ОК N.	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД N	<i>См. ФГОС по профессии (специальности) и раздел 4 ПОП-П</i>
ПК 1.1.	
...	
ПК 1.X	<i>При формировании профессиональной компетенции для цифровой экономики</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁴:

Владеть навыками	Н X.X.XX	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
Уметь	У X.X.XX	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
Знать	З X.X.XX	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____
в том числе в форме практической подготовки _____

Из них на освоение МДК _____
в том числе самостоятельная работа _____

практики, в том числе учебная _____
производственная _____

Промежуточная аттестация _____

² В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

³ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

⁴ Указываются сведения по данному виду деятельности в п. 4.2. При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁵	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование ⁶	гр.5+гр.9+гр.10	X	X				X	X
	Учебная практика	=гр.9	X					X	
	Производственная практика	=гр.10	X						X
	Промежуточная аттестация	X	X						
	Всего:	X	X	X	X	X	X	X	X

⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

⁶ Указывается раздел для цифровой экономики в формате «Раздел N. Наименование» с сохранением сквозной нумерации по таблице

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁷	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование ⁸	гр.5+гр.9+гр.10	X	X					X	X
	Учебная практика	=гр.10	X						X	
	Производственная практика	=гр.11	X							X
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	X	X	X	X	X	X	X	X	X

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

⁸ Указывается раздел для цифровой экономики в формате «Раздел N. Наименование» с сохранением сквозной нумерации по таблице

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁹

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы		
МДК XX.XX Наименование		часы / часы ¹⁰		
Тема Х.Х. Наименование	Содержание	часы ¹¹		
	1. Формулировка ...		ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	2.Формулировка...			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	Часы на данное занятие	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	2. Формулировка...	Часы на данное занятие		
Раздел N для цифровой экономики		часы / часы		

⁹ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

¹⁰ Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

¹¹ Указывается количество часов на теоретическое освоение

МДК XX.XX Наименование		часы / часы ¹²		
Тема Х.Х. Наименование	Содержание	часы ¹³		
	1. Формулировка ...		ПК N, ПК N...	3 X.X.XX
	2.Формулировка...		ОК N, ОК N...	У X.X.XX
			КК N, КК N...	Н X.X.XX
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	Часы на данное занятие	ПК N, ПК N...	3 X.X.XX
			ОК N, ОК N...	У X.X.XX
			КК N, КК N...	Н X.X.XX
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела N				
1.		*		
п. ...				
Учебная практика раздела 1				
Виды работ		*		
1. Наименование темы				
п.				
Производственная практика раздела 1				
Виды работ		*		
1. Наименование темы				
п.				
Курсовой проект (работа)				
Тематика курсовых проектов (работ) ¹⁴		* ¹⁵		
1. ...				

¹² Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

¹³ Указывается количество часов на теоретическое освоение

¹⁴ Указать, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам)

¹⁵ Указывается сумма часов обязательной аудиторной нагрузки и самостоятельной учебной работы

Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...	*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)¹⁶ 1. ...	*		
Учебная практика Виды работ 1. Наименование темы»	*		
Производственная практика Виды работ 1. Наименование темы	*		
Всего	*		

¹⁶ Указать виды работ обучающегося, например: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение исследования

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет _____ (*наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ПОП-П*), в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

Лаборатории _____ (*перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ПОП-П, необходимых для реализации модуля*), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии/специальности*.

Мастерские _____ (*перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ПОП-П, необходимых для реализации модуля*), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии/специальности*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии/специальности*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Наименование

N.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Наименование

В образовательной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Наименование

Приводится наименование и данные по печатным и/или электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>ПК</i> <i>ОК</i> <i>ПК N (для цифровой экономики)</i>	<i>Показатели освоённости компетенций</i> <i>Пример:</i> <i>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</i>	<i>НАПРИМЕР (Экспертное наблюдение выполнения практических работ)</i>

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин¹⁷

Приложение 3.1 к ОПОП-П по профессии/специальности

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Код Наименование учебной дисциплины»

202__ г.

¹⁷ Общий заголовок идет к первой рабочей программе

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Код Наименование»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Код Наименование» является обязательной частью *наименование цикла* ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *профессии/специальности Тип Код Наименование*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания¹⁸

Код ПК, ОК ¹⁹	Код умений	Умения ²⁰	Код знаний	Знания ²¹
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	*
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	*
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	*
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	*

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁸ В данном разделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данной дисциплины и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур.

¹⁹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, необходимых для освоения данной дисциплины

²⁰ Указываются умения, относящиеся к данной дисциплине

²¹ Указываются знания, относящиеся к данной дисциплине

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²²

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы²³		
Тема X.X. Наименование	Содержание	<i>часы²⁴</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	1. Формулировка ...	<i>часы</i>		
	2. Формулировка...	<i>часы</i>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX
	1. Формулировка ...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	2. Формулировка...	<i>Часы на данное занятие</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.	<i>Часы</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З X.X.XX У X.X.XX Н X.X.XX

²² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

²³ Указывается количество часов на изучение раздела в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)

²⁴ Указывается количество часов, включая объем практических, лабораторных занятий

	п. ...			
Курсовой проект (работа)²⁵ Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...		* ²⁶		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...		*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)²⁷ 1. ...		*		
Промежуточная аттестация		*		
Всего:		Сумма должна быть равна строке «Дисциплина» графа 3 п. 5.1 ОПОП-П		

²⁵ Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам)

²⁶ Указывается сумма часов обязательной аудиторной нагрузки и самостоятельной учебной работы

²⁷ Указать виды работ обучающегося, например: планирование выполнения курсового проекта (работы), определение задач работы, изучение литературных источников, проведение исследования

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет « _____ »,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория _____ (наименования лаборатории из указанных в п.6.1 ПОП-П), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ...

В образовательной программе приводится перечень печатных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ...

Приводится перечень электронных образовательных изданий (ЭУМК, ПУМ) для использования в образовательном процессе для обучающихся.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ...

Приводятся наименование и данные по печатным и электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данной дисциплины, а также электронные ресурсы (не учебные издания).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	<i>Какими процедурами производится оценка</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых умений</i>	<i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i>

Приложение 4

к ОПОП-П по профессии/ специальности
Код Наименование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ²⁸

(В разработке)

202__ г.

²⁸ Макет актуализированной рабочей программы актуализируется ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания» в 2023 году и будет направлен для использования в работе профессиональных образовательных организаций.

Приложение 5

к ОПОП-П по *профессии/специальности*

Код Наименование

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по *профессии/специальности*

Код Наименование

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
(ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)²⁹**

²⁹ Заполняется только для специальностей среднего профессионального образования

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.³⁰

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).³¹

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования³²:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

³⁰ Абзац только для профессии

³¹ Абзац только для специальности

³² Отдельные положения Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
«Наименование ВД»	«Наименование цикла/модуля»	«ПК» «Наименование 1»
		«ПК» «Наименование N»
«Наименование ВД»	«Наименование цикла/модуля»	«ПК» «Наименование 1»
		справочник «ПК» «Наименование N»

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	-----

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)³³

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

³³ Только для специальности

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности
____ (с возможностью оставить поле пустым)

3.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)
____ (с возможностью оставить поле пустым)

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы (проекта)
____ (с возможностью оставить поле пустым)

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы (проекта)
____ (с возможностью оставить поле пустым)

Приложение 6
к ОПОП-П по профессии/специальности

код и наименование профессии/специальности

**Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя**

наименование организации-работодателя

наименование образовательной организации

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций) по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ) ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности Код Наименование как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)		
		Наименование ВД 1	Наименование ВД N	Наименование ВД N
XX.XXX ПС Краткое наименование				
ОТФ X Наименование с большой буквы	ТФ X/XX.XX (указывается только код)	Код ПК (указывается только код)	Код ПК	Код ПК
ОТФ X Наименование с большой буквы (или характеристика трудовой функции из ЕТКС)				

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ³⁴	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Наименование КК.ХХ	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	ОК ХХ, ОК ХХ ...
Наименование КК.ХХ	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	выбрать «+» или «-»	ОК ХХ, ОК ХХ ...

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

³⁴ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Наименование	<i>Указываются содержательные элементы поведенческой модели на рабочем месте. Описательно компетенция должна содержать маркеры поведения, через которые можно отслеживать ее формирование в ходе обучения или по его завершению</i>
КК 0N. Наименование	

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Указывается наименование вида деятельности по запросу работодателя	ПК Х.Х. Наименование		Навыки:
		Н.х.х.хх	Формулировка навыка
			Умения:
		У.х.х.хх	Формулировка умения
			Знания:
		З.х.х.хх	Формулировка знания
	ПК Х.Х. Наименование		Навыки:
		Н.х.х.хх	Формулировка навыка
			Умения:
		У.х.х.хх	Формулировка умения
			Знания:
		З.х.х.хх	Формулировка знания

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)/ квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)³⁵

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (<i>Наименование работодателя</i>)	X³⁶	X	X
ОП.00	Общепрофессиональный цикл³⁷	X	X	X
ОП 01	<i>Наименование</i>	X	X	X
ПМ.00	Профессиональный цикл	X	X	X
ПМ.0X	<i>Наименование</i>	X	X	X
МДК.ХХ.ХХ	<i>Наименование</i>	X	X	X

³⁵ Учебный план в структуре ДПБ разрабатывается с учетом запроса конкретного работодателя, а также предусматривает внедрение цифрового модуля по формированию компетенций для цифровой экономики.

³⁶ Указаны часы с учетом интенсификации образовательной деятельности. Для профессий срок обучения 10 месяцев интенсификация образовательной деятельности не указывается.

³⁷ Общепрофессиональный цикл по запросу работодателя может входить в структуру ДПБ

УП.ХХ.ХХ	Учебная практика	X	X	X
ПП.ХХ.ХХ	Производственная практика	X	X	X
Итого:		X	X	X

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ³⁸	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.							

³⁸ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Код и Наименование профессионального модуля»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «*наименование вида деятельности по запросу работодателя*» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций³⁹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01. ⁴⁰	<i>Определяются в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) только компетенции, формируемые в рамках данного модуля</i>
ОК N.	

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД N	<i>Наименование</i>
ПК 1.1.	
...	
ПК 1.X	<i>При формировании профессиональной компетенции для цифровой экономики</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>
Уметь	У X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>
Знать	З X.X.XX	<i>При введении ПК для цифровой экономики необходимо прописать результаты освоения соответствующих ПК</i>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____
в том числе в форме практической подготовки _____

³⁹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

⁴⁰ При введении ПК для цифровой экономики необходимо учесть ОК 02.

Из них на освоение МДК _____
в том числе самостоятельная работа _____
практики, в том числе учебная _____
производственная _____
Промежуточная аттестация _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁴¹	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+ гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+ гр.10	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+гр.9+	X	X				X	X

⁴¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК N, ОК N... КК N, КК N...		гр.10							
	Учебная практика	=гр.9	X					X	
	Производственная практика	=гр.10	X						X
	Промежуточная аттестация	X	X						
	<i>Всего:</i>	X	X	X	X	X	X	X	X

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа ⁴²	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+ гр.9+ гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+ гр.9+ гр.10	X	X	X	X	X	X	X	X
ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	Раздел N. Наименование	гр.5+ гр.9+ гр.10	X	X					X	X
	Учебная практика	=гр.10	X						X	

⁴² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы		
МДК XX.XX Наименование		часы / часы		
Тема Х.Х. Наименование	Содержание	часы		
	1. Формулировка ...		ПК N, ПК N...	З X.X.XX
	2. Формулировка...		ОК N, ОК N...	У X.X.XX
			КК N, КК N...	Н X.X.XX
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов		
	1. Формулировка ...	Часы на данное занятие	ПК N, ПК N...	З X.X.XX
	2. Формулировка...	Часы на данное занятие	ОК N, ОК N...	У X.X.XX
			КК N, КК N...	Н X.X.XX
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела N				
1.		*		
п. ...				
Учебная практика раздела 1		*		

Виды работ 1. Наименование темы п. ...			
Производственная практика раздела 1 Виды работ 1. Наименование темы п. ...	*		
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...	*		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...	*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. ...	*		
Учебная практика Виды работ 1. Наименование темы»	*		
Производственная практика Виды работ 1. Наименование темы	*		
Всего	*		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет _____ (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП-П), в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории _____ (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Мастерские _____ (перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Наименование

N.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Наименование

В образовательной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Наименование

Приводится наименование и данные по печатным и/или электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данного модуля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>ПК</i> <i>ОК</i>	<i>Показатели освоённости компетенций</i> <i>Пример:</i> <i>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</i>	<i>НАПРИМЕР (Экспертное наблюдение выполнения практических работ)</i>

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код Наименование учебной дисциплины

Дополнительный профессиональный блок/Общепрофессиональные дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Код Наименование»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Код Наименование» является обязательной частью *наименование* цикла ОПОП-П по *профессии/специальности Тип Код Наименование*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК ____.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ПК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
ОК N	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания
	У X.X.XX	Формулировка умения	З X.X.XX	Формулировка знания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	*
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	*
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	*
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	*
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименовани е разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел N. Наименование раздела		часы / часы		
Тема Х.Х. Наименование	Содержание	часы	ПК N, ПК N...	З Х.Х.ХХ
	1. Формулировка ...	часы	ОК N, ОК N...	У Х.Х.ХХ
	2.Формулировка...	часы	КК N, КК N...	Н Х.Х.ХХ
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	Сумма часов	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N...	З Х.Х.ХХ У Х.Х.ХХ
	1. Формулировка ...	Часы на данное занятие	КК N, КК N...	Н Х.Х.ХХ
	2. Формулировка...	Часы на данное занятие		
	Самостоятельная работа обучающихся		ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...	З Х.Х.ХХ У Х.Х.ХХ Н Х.Х.ХХ
1. п. ...		Часы		
Курсовой проект (работа)				
Тематика курсовых проектов (работ)		*		
1. ...				

Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...	*		
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. ...	*		
Промежуточная аттестация	*		
Всего:	Сумма должна быть равна строке «Дисциплина» графа 3 п. 5.1 ОПОП-П		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет « _____ »,
 наименование кабинета из указанных в п.6.1 ОПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория _____ (наименования лаборатории из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ...

В образовательной программе приводится перечень печатных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ...

Приводится перечень электронных образовательных изданий (ЭУМК, ПУМ) для использования в образовательном процессе для обучающихся.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ...

Приводятся наименование и данные по печатным и электронным информационным ресурсам, нормативным документам, применение которых необходимо для освоения данной дисциплины, а также электронные ресурсы (не учебные издания).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены</i>	<i>Какими процедурами производится оценка</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Дается описание характеристики демонстрируемых умений</i>	<i>Например: Оценка результатов выполнения практической работы</i> <i>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i>