



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании Методической
комиссии МпК

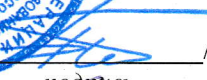
Утверждено Ученым советом ФГБОУ ВО
«МГТУ им. Г.И. Носова»

Председатель ученого совета

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «ОМС - Питание металлургов»

протокол № 4 от 18.02.2026 г.

протокол № 4 от 25.02.2026 г.

ректор /  / Д.В. Терентьев

ООО «Газпром питание»
Филиал
«Екатеринбургское
управление по организации
общественного питания»
Столовая №16
455030, Челябинская область,
г. Магнитогорск, ул. Зеленая, 14

подпись

подпись

2026 год

Заведующий отделением №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

_____ / Закирова Л.А.

представитель предприятия ООО «ОМС - Питание металлургов»

«_____» _____ 20__ г. _____ / Кривошапкин А.В.

заместитель директора по воспитательной работе

 / Кожевникова С.В.

советник директора по воспитанию

 / Вандышева Т.А.

председатель ПЦК «Экономики и сферы обслуживания»,

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

_____ / Колесникова Н.Н.

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

Авдюшина И.В. / Авдюшина И.В.

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

 / Медведева О.Ю.

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

_____ / Денисова Т.Д.

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

_____ / Мещерякова С.Е.

методист учебно-методической части

 / Подпольнова М.В.

методист практической подготовки

Жилин / Климова Т.А.

заведующий учебно-производственным комплексом

 / Медведева О.М.

социальный педагог

Сибгатулина Г.Р.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы.....	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Матрица компетенций выпускника	36
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....	41
5.1. Учебный план	41
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	44
5.3. Календарный учебный график	44
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	46
5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	46
5.6. Практическая подготовка	46
5.7. Государственная итоговая аттестация.....	46
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	48
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	48
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	48
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	48
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	49
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей, программы практик	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение специальных помещений	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы.

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 05 августа 2020 года);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 года № 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 года № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н;

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года N 597н;

СМК-К-О-ПВД-3/2-23-23 Положение по виду деятельности. Организация и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждено Решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова», протокол №11 от 31.05.2023г., введено в действие с 31.05.2023г.);

СМК-К-О-ПВД-128-22 Положение по виду деятельности. Организация и осуществление образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования при сетевой форме реализации образовательных программ (утверждено Решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова», протокол №3 от 30.03.2022г., введено в действие с 01.04.2022г., с изменениями от 29.06.2022г.);

СМК-К-О-ПВД-3/2-64-25 Образовательная программа СПО: структура, порядок разработки, утверждения, обновления (утверждено Решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова», протокол №6 от 26.03.2025г.);

СМК-О-СМГТУ-2/2-3-23 Стандарт организации. Положение о промежуточной аттестации обучающихся в университете (утверждено Решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова», протокол №3 от 29.03.2023г., введено в действие с 29.03.2023г.);

СМК-К-О-РИ-111-19 Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» от 27.03.2019 г. протокол №3);

СМК-О-ПВД-01-20 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего и среднего профессионального образования (утверждено Решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова», протокол №21 от 25.11.2020г., введено в действие с 25.11.2020г.);

СМК-К-О-РЕ-3/4-13-24 Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждено Решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова», протокол №5 от 28.02.2024г.);

распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021 года «Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

письмо Минпросвещения России от 01 марта 2023 года № 05–592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

1.3. Перечень сокращений.

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;
 ОП – общепрофессиональный цикл;
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;
 ПА – промежуточная аттестация;
 ПК – профессиональные компетенции;
 ПМ – профессиональный модуль;
 ОП СПО – образовательная программа СПО
 ПП – профессиональный цикл;
 ПС – профессиональный стандарт,
 ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
 ЕН - математический и общий естественнонаучный цикл;
 ТФ – трудовая функция;
 ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Код и наименование специальности	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565	
Нормативный срок реализации на базе ООО:	3 года 10 мес.	
Форма обучения	очная	
Квалификация выпускника	специалист по поварскому и кондитерскому делу	
Направленности (при наличии):	не предусмотрено	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	33.011 Повар 33.010 Кондитер	
Виды деятельности по освоению профессии рабочих, должности служащих (при наличии)	16675 Повар 12901 Кондитер	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4428	1130
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	16
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	28
общепрофессиональный цикл	612	146
профессиональный цикл	1728	940
в т.ч. практика:	504	504
- учебная	252	252
- производственная	252	252
Вариативная часть образовательной программы	1296	972

ГИА в форме демонстрационного экзамена + защиты дипломного проекта	216	
Всего	5940	2102

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП СПО:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	ПС 33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09 марта 2022 года № 113н	ОТФ А, Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В, Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ С, Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
2	ПС 33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015 года N 597н	ОТФ А, Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В, Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ С, Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров

				ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
--	--	--	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:	
Освоение профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		Уо 01.01 распознавать и анализировать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; выделять её составные части; определять этапы решения задачи; составлять план действий; определять необходимые ресурсы; реализовывать составленный план;
		Уо 01.02 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Знания:
		Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02 алгоритмы и методы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		Уо 02.01 определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;
		Уо 02.02 использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;
		Знания:
		Зо 02.01 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 02.02 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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 применять знания основ предпринимательской деятельности и финансовой грамотности в профессиональной деятельности;
		Знания:
		Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;
		Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
ОК 04	Эффективно	Умения:

	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02 эффективно работать в команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Уо 04.03 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;
		Знания:
		Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Зо 04.03 основы проектной деятельности;
		Умения:
		Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
		Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;
		Знания:
		Зо 05.01 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; особенности социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений;
		Умения:
		Уо 06.01 отстаивать активную гражданско-патриотическую позицию; проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе; применять стандарты антикоррупционного поведения;
		Уо 06.02 описывать значимость своей специальности;
		Знания:
		Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; основы нравственности и морали демократического общества; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по специальности;
		Умения:
		Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02 осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		Уо 07.03 оценивать чрезвычайную ситуацию; составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;
		Знания:
		Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; документацию и

	действовать в чрезвычайных ситуациях	правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; Зо 07.02 принципы бережливого производства; Зо 07.03 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием;
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 специальности; 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 специальности; 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; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.03 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; Уо 09.04 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности; Уо 09.05 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате; Знания: Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 особенности произношения; Зо 09.04 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности; Зо 09.05 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическим действиям
ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт:
		Н 1.1.1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения:
		У 1.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Знания:
		З 1.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	З 1.1.2 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Практический опыт:
		Н 1.2.1 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
		Н 1.2.2 контроле хранения и расхода продуктов
		Умения:
		У 1.2.1 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
		У 1.2.2 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
		Знания:
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	З 1.2.1 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.2.2 правила составления заявок на продукты
		Практический опыт:
		Н 1.3.1 приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента
		Н 1.3.2 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
		Н 1.3.3 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
		Умения:

		У 1.3.1 использовать различные способы приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;
		У 1.3.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
		У 1.3.3 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 1.3.1 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
		З 1.3.2 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		Н 1.4.1 разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов
		Умения:
		У 1.4.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
		Знания:
		З 1.4.1 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт:
		Н 2.1.1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения:
		У 2.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Знания:
		З 2.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 2.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 2.2 Осуществлять	Практический опыт:

видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.2.2 упаковки, хранения супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		Н 2.2.3 контроля качества и безопасности готовых супов сложного ассортимента;
		Умения:
		У 2.2.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.2.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления супов сложного ассортимента
		У 2.2.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых супов сложного ассортимента
		Знания:
		З 2.2.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.2.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.2.3 актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
		З 2.2.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов сложного ассортимента
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт:
		Н 2.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.3.2. упаковки, хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		Н 2.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих соусов сложного ассортимента;
		Умения:
		У 2.3.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.3.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих соусов сложного ассортимента
		У 2.3.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих соусов сложного ассортимента

		Знания:
		З 2.3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.3.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.3.3 актуальные направления в приготовлении горячих соусов сложного ассортимента;
		З 2.3.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		Н 2.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.4.2 упаковки, хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		Н 2.4.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		У 2.4.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.4.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		Знания:
		З 2.4.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.4.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.4.3 актуальные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		З 2.4.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

		горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		Н 2.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.5.2 упаковки, хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		Н 2.5.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		Умения:
		У 2.5.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.5.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		Знания:
		З 2.5.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.5.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.5.3 актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента;
		З 2.5.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Практический опыт:
		Н 2.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.6.2 упаковки, хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		Н 2.6.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

	видов и форм обслуживания	Умения:
		У 2.6.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.6.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.3 порционировать, эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		Знания:
		З 2.6.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.6.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.6.3 актуальные направления в приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		З 2.6.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		Н 2.7.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 2.7.2 упаковки, хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		Н 2.7.3 контроля качества и безопасности готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		Умения:
		У 2.7.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.7.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
		У 2.7.3 порционировать, эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента

		Знания:
		З 2.7.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.7.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.7.3 актуальные направления в приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
		З 2.7.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		Н 2.8.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;
		Н 2.8.2 разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 2.8.3 контроля хранения и расхода продуктов горячих блюд сложного ассортимента.
		Умения:
		У 2.8.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.8.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 2.8.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Знания:
		З 2.8.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.8.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 2.8.3 актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента;
		З 2.8.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
	ВД.3 Организация и ведение процессов	Практический опыт:
		Н 3.1.1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения:
		У 3.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Знания:
		З 3.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 3.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		Н 3.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных соусов, заправок различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Н 3.2.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности;
		Н 3.2.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных соусов, заправок
		Умения:
		У3.2.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	У 3.2.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости холодных соусов, заправок из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		У 3.2.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные соусы, заправки, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания:
		З 3.2.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
		З 3.2.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 3.2.3 актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок;
		З 3.2.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок.
		Практический опыт:
		Н 3.3.1 1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления салатов сложного ассортимента различными

	к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.3.2 упаковки, хранения готовой продукции салатов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 3.3.3 контроля хранения и расхода продуктов салатов сложного ассортимента Умения: У 3.3.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3.3.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости салатов сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 3.3.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос салаты сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: З 3.3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.3.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.3.3 актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента; З 3.3.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов сложного ассортимента
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: Н 3.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.4.2 упаковки, хранения готовой продукции канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 3.4.3 контроля хранения и расхода продуктов канапе, холодных закусок сложного ассортимента; Умения: У 3.4.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи канапе, холодных закусок в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3.4.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости канапе, холодных закусок сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 3.4.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос реализации канапе, холодных закуски сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания:

		З 3.4.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.4.2 актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; З 3.4.3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.4.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: Н 3.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.5.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 3.5.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Умения: У 3.5.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3.5.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 3.5.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: З 3.5.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.5.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.5.3 актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; З 3.5.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	ПК 3.6 Осуществлять	Практический опыт:

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.6.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи, в том числе авторских, брендовых, региональных; Н 3.6.2 упаковки, хранения готовой продукции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом требований к безопасности; Н 3.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
		Умения:
		У 3.6.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3.6.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 3.6.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 3.6.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; У 3.6.2 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; З 3.6.3 актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; З 3.6.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Практический опыт: Н 3.7.1 1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания; Н 3.7.2 разработки ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Н 3.7.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных блюд сложного ассортимента Умения: У 3.7.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и

	видов и форм обслуживания	подачи холодных блюд в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3.7.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости холодных блюд сложного ассортимента из основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 3.7.3 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос холодные блюда сложного ассортимента, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		З 3.7.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; З 3.7.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных; З 3.7.3 актуальные направления в приготовлении холодных блюд сложного ассортимента; З 3.7.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд сложного ассортимента
ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт:
		Н 4.1.1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения:
		У 4.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Знания:
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 4.1.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 4.1.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		Практический опыт:
		Н 4.2.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 4.2.2. упаковки, хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		Н 4.2.3 контроля качества и безопасности готовых холодных десертов сложного ассортимента;
		Умения:
		У 4.2.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и

		подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 4.2.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		У 4.2.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных десертов сложного ассортимента
		Знания:
		З 4.2.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.2.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.2.3 актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		Н 4.3.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 4.3.2 упаковки, хранения горячих десертов с учетом требований к безопасности
		Н 4.3.3 контроля качества и безопасности готовых горячих десертов
		Умения:
		У 4.3.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		У 4.3.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		У 4.3.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых горячих десертов сложного ассортимента
		Знания:
		З 4.3.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.3.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.3.3 актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

		горячих десертов сложного ассортимента
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Практический опыт:
		Н 4.4.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 4.4.2 упаковки, хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		Н 4.4.3 контроля качества и безопасности готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		Умения:
		У 4.4.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		У 4.4.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления холодных напитков сложного ассортимент
		У 4.4.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных напитков сложного ассортимента
		Знания:
		З 4.4.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.4.2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.4.3 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
		З 4.4.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Практический опыт:
		Н 4.5.1 приготовления в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 4.5.2 упаковки, хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности
		У 4.5.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных напитков сложного ассортимента
		Умения:
		У 4.5.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и

		подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 4.5.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		У 4.5.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных напитков сложного ассортимента
		Знания:
		З 4.5.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.5.2 актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента;
		З 4.5.3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.5.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента;
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		Н 4.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форм обслуживания;
		Н 4.6.2 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 4.6.3 контроля хранения и расхода продуктов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
		Умения:
		У 4.6.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий; потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.6.2 Соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления холодных и горячих десертов горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		У 4.6.3 порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Знания:
		З 4.6.1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.6.2 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного

		приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 4.6.3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 4.6.4 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ВД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт:
		Н 5.1.1 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения:
		У 5.1.1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Знания:
		З 5.1.1 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	З 5.1.2 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
		Практический опыт:
		Н 5.2.1 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.2.2 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.2.3 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.2.4 контроля хранения и расхода продуктов
		Умения:
		У 5.2.1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
		У 5.2.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		Знания:
		З 5.2.1 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое	Практический опыт:
		Н 5.3.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи

	оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хлебобулочных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Умения:
		У 5.3.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
		Знания:
	ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 5.3.1 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		Практический опыт:
		Н 5.4.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Умения:
	ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 5.4.1 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
		Знания:
		З 5.4.1 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
		Практический опыт:
		Н 5.5.1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи пирожных и тортов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Н 5.5.2 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
		Н 5.5.3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
		Умения:
		У 5.5.1 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		Знания:
		З 5.5.1 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Практический опыт:
		Н 5.6.1 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
		Н 5.6.2 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения:
		У 5.6.1 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		Знания:
ВД.6 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	З 5.6.1 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		Практический опыт:
		Н6.1.1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения:
		У6.1.1разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У6.1.2определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
		У6.1.3 организовывать рабочие места различных зон кухни;
		У6.1.4рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		Знания:
		З 6.1.1 Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		З 6.1.2 Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		З6.1.3основные перспективы развития отрасли;
		З6.1.4 современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
		З6.1.5 классификацию организаций питания;

	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практический опыт:
		Н6.2.1осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		Умения:
		У6.2.1изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
		У6.2.2взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		У6.2.3планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
		Знания:
		З6.2.1структуру организации питания
		З6.2.2правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		З6.2.3методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт:
		Н 6.3.1 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		Умения:
		У6.3.1организовывать документооборот
		У6.3.2 составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
		У6.3.3оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		Знания:
		З6.3.1правила составления калькуляции стоимости;
		З6.3.2 процедуры и правила инвентаризации запасов
		З6.3.3программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
		З6.3.4правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
		З6.3.5правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль	Практический опыт:
		Н6.4.1организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и

	текущей деятельности подчиненного персонала	кондитерских изделий, напитков по меню
		Умения:
		У6.4.1 составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		У6.4.2 контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
		У6.4.3 управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		Знания:
		З6.4.1 основные производственные показатели подразделения организации питания;
		З6.4.2 формы документов, порядок их заполнения;
		З6.4.3 нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Практический опыт:
		Н6.5.1 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
		Умения:
		У6.5.1 вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
		У6.5.2 обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
		У6.5.3 предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		Знания:
		З6.5.1 способы и формы инструктирования персонала;
		З6.5.2 методы контроля возможных хищений запасов;
		З6.5.3 виды, формы и методы мотивации персонала;
ВД.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Практический опыт:
		Н 7.1.1 Подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		Н 7.1.2 Обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения:
		У 7.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

		У 7.1.2 Использовать посудомоечные машины
		У 7.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
		У 7.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
		Знания:
		З 7.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
		З 7.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
		З 7.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Практический опыт:
		Н 7.2.1 Подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.2 Подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		Н 7.2.3 Приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.4 Выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.2.5 Отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		Умения:
		У 7.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.2 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
		У 7.2.3 Производить обработку, подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.4 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.5 Готовить блюда, гарниры и напитки
		У 7.2.6 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед

		упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
		У 7.2.7 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.8 Упаковывать блюда и кулинарные изделия для доставки и на вынос
		У 7.2.9 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
		У 7.2.10 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
		У 7.2.11 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Знания:
		З 7.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.2 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
		З 7.2.3 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
		З 7.2.4 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.5 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.6 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.2.8 Принципы ХАССП в организациях общественного питания
		З 7.2.9 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		З 7.2.10 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.3 Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места	Практический опыт:
		Н 7.3.1 Подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		Н 7.3.2 Уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
		Н 7.3.3 Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

		Н 7.3.4 Упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
		Умения:
		У 7.3.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
		У 7.3.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
		У 7.3.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
		Знания:
		З 7.3.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		З 7.3.2 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
		З 7.3.3 Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
		З 7.3.4 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		З 7.3.5 Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 7.4 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Практический опыт:
		Н 7.4.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		Н 7.4.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
		Н 7.4.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
		Н 7.4.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
		Н 7.4.5 Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
		Умения:
		У 7.4.1 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
		У 7.4.2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской

		и шоколадной продукции
		У 7.4.3 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
		У 7.4.4 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		У 7.4.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
		У 7.4.6 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
		У 7.4.7 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 7.4.8 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
		У 7.4.9 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
		Знания:
		З 7.4.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		З 7.4.2 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
		З 7.4.3 Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
		З 7.4.4 Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
		З 7.4.5 Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
		З 7.4.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
		З 7.4.7 Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
		З 7.4.8 Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы
5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации				Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Объем образовательной программы, ак.ч.		Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
		Экзамен	Зачет	Зачет с оценкой	Курсовой проект (работа)			Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Консультация	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	70,00%	30,00%	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
ОЦ	Общеобразовательный цикл	6	0	13	0	1476	236	1404	0	0	0	0	72	1476	0	612	864	0	0	0	0	0	0
ОМ101	Русский язык	2				96	12	78					18	96		34	62						
ОМ102	Литература			2		117		117						117		51	66						
ОМ103	Математика	2		1		257	24	239					18	257		85	172						
ОМ104	Иностранный язык			2		78	6	78						78		34	44						
ОМ105	Информатика			2		117	46	117						117		51	66						
ОМ106	Физика			2		78	18	78						78		34	44						
ОМ107	Химия	2*		1		165	36	156					9	165		68	97						
ОМ108	Биология	2*				48	6	39					9	48		17	31						
ОМ109	История	2*				87	6	78					9	87		34	53						
ОМ110	Обществознание	2*				87	6	78					9	87		34	53						
ОМ111	География			2		56		56						56		34	22						
ОМ112	Физическая культура			12		78		78						78		34	44						
ОМ113	Основы безопасности и защиты Родины			2		73	10	73						73		51	22						
ДМ101	Индивидуальный проект (по предметным областям)			1		34		34						34		34							
ДМ102	Введение в специальность			2*		39		39						39		17	22						
ДМ103	Художественно-эстетическое оформление блюд			2*		66	66	66						66			66						
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	18	26	2	4464	2102	2318	1476	84	12	142	216	3168	1296	0	0	612	900	612	900	612	828
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	0	11	0	438	16	398	0	0	0	40	0	432	6	0	0	102	92	56	56	48	84
ОГСЭ01	Основы философии			8		48		48						48									48
ОГСЭ02	История			4		28		28						28					28				
ОГСЭ03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			48		160	16	140				20		160				30	32	28	28	24	18
ОГСЭ04	Физическая культура			345678		160		140				20		160				30	32	28	28	24	18
ОГСЭ05	Психология общения			3		42		42						36	6			42					
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0	2	0	180	28	178	0	0	0	2	0	180	0	0	0	126	54	0	0	0	0
ЕН01	Химия			4		124	28	122				2		124				70	54				
ЕН02	Математика			3		56		56						56				56					
ОП	Общепрофессиональный цикл	4	1	5	0	740	146	602	0	0	8	82	48	612	128	0	0	204	250	136	64	42	44
ОП01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3		56	4	56						56				56					
ОП02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				118	16	106					12	118				42	76				
ОП03	Техническое оснащение и организация производства предприятий питания	3				82		70					12	82				82					
ОП04	Организация обслуживания	5				82	24	70					12	82						82			
ОП05	Основы экономики, менеджмента и			7		88		86				2		72	16						46	42	

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	2	1	0	330	204	156	144	0	0	0	30	222	108	0	0	0	0	120	210	0	0
МДК05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5		6		168	60	156					12	144	24					84	84		
УП05	Учебная практика		5			36	36		36					36						36			
ПП05	Производственная практика		6			108	108		108					36	72						108		
ПМ05.Э	Экзамен по профессиональному модулю	6				18							18	6	12						18		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	2	1	1	266	144	76	108	36	0	10	36	150	116	0	0	0	0	0	0	140	126
МДК06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7		8	8	140	36	76		36		10	18	108	32							104	36
ПП06	Производственная практика		7*8*			108	108		108					36	72							36	72
ПМ06.Э	Экзамен по профессиональному модулю	8				18							18	6	12								18
ПМ.07	Освоение профессий рабочих, должностей служащих	1	4	2	0	504	380	168	324	0	0	0	12	294	210	0	0	0	504	0	0	0	0
МДК07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			4*		112	42	112						108	4				112				
МДК07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			4*		56	14	56						36	20				56				
УП07.01	Учебная практика		4*			72	72		72					36	36				72				
УП07.02	Учебная практика		4*			72	72		72					36	36				72				
ПП07.01	Производственная практика		4*			108	108		108					36	72				108				
ПП07.02	Производственная практика		4*			72	72		72					36	36				72				
ПМ07.КЭ	Квалификационный экзамен	4				12	-						12	6	6				12				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					216								216									216
Итого		21	18	39	2	5940	2338	3722	1476	84	12	142	288	4644	1296	612	864	612	900	612	900	612	828

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. Работодатель 2. ЦОМ	Обоснование
1	ОП СЭ05 Психология общения	6	Работодатель	Обусловлено необходимо формирование у обучающихся коммуникативной компетенции и навыков эффективного делового общения, критически востребованных на современном рынке труда.
2	ОП П05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	16	Работодатель	Актуализация содержания дисциплины, повышение мотивации обучающихся
3	ОП Ц07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	28	ЦОМ	Обусловлено запросом предприятий общественного питания на специалистов, владеющих программами для калькуляции блюд, автоматизированного складского учета и управления меню. Освоение курса позволяет будущим поварами и кондитерам эффективно применять цифровые инструменты для расчета себестоимости, контроля сроков годности и оптимизации производственных процессов.
4	ОП П10 Моделирование карьеры	84	Работодатель	Определение понятия карьеры, типы карьерных путей. Профессиональные компетенции студента. Самодиагностика компетенций, личностные качества. Определение траектории профессионального развития
5	ГМ01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	66	Работодатель	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
6	ГМ02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	418	Работодатель	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
7	ГМ03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	120	Работодатель	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
8	ГМ04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	124	Работодатель	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
9	ГМ05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	Работодатель	Для углубленной подготовки к демонстрационному экзамену
10	ГМ06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	116	ЦОМ	Углубленное изучение темы. Применение ИИ для разработки меню. Применение ИИ для составления калькуляции. Применение ИИ для разработки мероприятий по координации персонала. Применение ИИ для создания рекламы, шаблонов визиток. Применение ИИ для создания объявлений, анкет, опросов
11	ГМ07 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	210	Работодатель	Данные умения и знания включены в профессиональный стандарт по рабочей профессии. Включение в программу дополнительно темы помогает учащимся освоить их
Итого		1296		

53. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ИИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	72		0	2	72	0	0		0		0		0	11	1476
2 курс	29	1044	14	504	15	540	2	72	1	36	1	36	11	396	2	72	9	324		0	10	1512
3 курс	24	864	12	432	12	432	2	72	1	36	1	36	16	576	4	144	12	432		0	10	1512
4 курс	18	648	10	360	8	288	2	72	1	36	1	36	14	504	6	216	8	288	6	216	3	1440
Всего	110	3960	53	1908	57	2052	8	288	3	108	5	180	41	1476	12	432	29	1044	6	216	34	5940

Обозначения и сокращения:

— обучение по модулям дисциплин;

К — каникулы;

ПА — промежуточная аттестация (1 ПА) (36 ак.ч. в неделю);

Г	– итоговая аттестация (ИА) (36 ак.ч. в неделю).
---	---

У, П – практики (36 ак.ч. в неделю);

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин приведены в Приложениях 1, 2 к ОП СПО.

5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности представлены в Приложении 5.

5.6. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2,3,4 курсе(ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) предприятий на основании договора о практической подготовке обучающихся.

Программы практик представлены в приложении 1.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта.

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в п.4.4. соответствующего ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2 Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

безопасности жизнедеятельности и защиты родины
естественнонаучных дисциплин
иностранного языка
общепрофессиональных дисциплин
основ экономики, менеджмента и организации труда
социально-гуманитарных дисциплин
технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

безопасности жизнедеятельности и защиты родины.
информационных технологий в профессиональной деятельности
организации обслуживания
физики
химии

Мастерские/зоны по видам работ:

мастерская «Учебный кондитерский цех и кулинарный цех»

Спортивный комплекс

6.1.3 Минимально необходимый для реализации ОП СПО перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в п.4.5. соответствующего ФГОС СПО.

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 пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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, должна быть не менее 25 %).

6.4. Расчеты финансового обеспечения 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 Минпросвещения России 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».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Приводится таблица со стоимостью обучения. Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 308760 рублей.