

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено

на заседании
педагогического совета
протокол № 5
от «12» 03 2024 г.

Утверждено



приказом директора
ГАПОУ ТО «Голышмановский
агропедагогический колледж»
Е.Ю. Кибаров
№ 51 от 30 01 августа 2024г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность: 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

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

2024 г

Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей профессии (ФГОС) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 г., регистрационный № 44828).

Экспертные организации:

Академическая экспертиза:

Наименование экспертной организации ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»
Экспертное заключение № 10 от 20.06.2024г.

Эксперт:



Тудбин Е.В., зам. директора по УТР

Профессиональная экспертиза:

Наименование экспертной организации ООО «КОСХЛЕБ»
Экспертное заключение № 10 от 19.06.2024г.



СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

- 4.1. Общие компетенции
- 4.2. Профессиональные компетенции
- 4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

- 5.1. Учебный план
- 5.2. Календарный учебный график
- 5.3. Программа воспитания
- 5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

- 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
- 6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
- 6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Перечень приложений

Приложение 1.	Учебный календарный график. Учебный план.
Приложение 2.	Рабочая программа воспитания.
Приложение 3.	Календарный план воспитательной работы.
Приложение 4.	Программы общеобразовательного цикла
Приложение 5.	Программы профессиональной подготовки
Приложение 6.	Программа общепрофессионального цикла
Приложение 7 - 14	Программы профессиональных модулей
Приложение 15	Программа ГИА
Приложение 16	КОС (контрольно-оценочные средства)

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Образовательная программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия обеспечения реализации образовательной программы, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Образовательная программа направлена на развитие личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Образовательная программа предусматривает изучение следующих циклов:

- общеобразовательную подготовку;
- социально-гуманитарный;
- общепрофессиональный;
- профессиональный.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС.

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

По завершению освоения образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 09 декабря 2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 №882/391 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего

профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 30 апреля 2021г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 25 августа 2021г. № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (письмо Минпросвещения России от 01.03.2023г. № 05-592)

- Устав ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»;

- Локальные акты ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации» 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации/ сочетания квалификаций
		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	Осваивается
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	Осваивается

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	Осваивается
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	Осваивается
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	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07. Выполнение работ по профессии Повар	Осваивается
	ПМ.08. Выполнение работ по профессии Кондитер	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p>

		оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии

	традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко</p>

		<p>обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких</p>	Иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

	<p>видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать</p>
--	---	---

		<p>санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых</p>
--	--	--

		полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение 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. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции</p>

	<p>потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>
--	---	---

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с</p>	<p>Иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной</p>

	<p>учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.3.7. Осуществлять</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,</p>
--	---	--

	<p>разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</p>
--	---	--

		<p>авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять</p>	<p>Иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>
--	---	---

		<p>применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>
Организация и	ПК 5.1. Организовывать	Иметь практический опыт в:

<p>ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий</p>	<p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>
---	--	--

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>контроле хранения и расхода продуктов. Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 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; хранить,</p>
--	---	--

		<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	--	--

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<p>ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК.6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК.6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК.6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК.6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке 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; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>Уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать,</p>

		<p>презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.</p> <p>Знать:</p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции,</p>
--	--	--

		<p>способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
<p>Выполнение работ по профессии Повар</p>	<p>ПК.07.01.Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.</p>	<p>Практический опыт: оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые</p>

		<p>при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>контроль выполнения помощником повара заданий;</p> <p>контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Уметь:</p> <p>изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</p> <p>производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента.</p> <p>Знать:</p> <p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд,</p>
--	--	--

		<p>напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>
	<p>ПК.7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Практический опыт: разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; нарезка и формовка овощей и фруктов; приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента; приготовление и оформление</p>

		<p>холодных и горячих закусок; приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;</p> <p>приготовление и оформление горячих и холодных соусов;</p> <p>приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;</p> <p>приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;</p> <p>приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;</p> <p>приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;</p> <p>приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовление и оформление холодных и горячих десертов;</p> <p>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>контроль хранения и расхода продуктов на производстве;</p> <p>контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>Уметь:</p> <p>изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</p> <p>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов</p>
--	--	--

		<p>с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</p> <p>готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;</p> <p>соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;</p> <p>оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;</p> <p>кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.</p> <p>Знать:</p> <p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;</p> <p>способы организации питания, в том числе диетического;</p> <p>рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;</p> <p>виды технологического</p>
--	--	--

		<p>оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;</p> <p>принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
<p>Выполнение работ по профессии Кондитер</p>	<p>ПК.8.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;</p> <p>составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе;</p> <p>контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.</p> <p>Уметь:</p> <p>обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>анализировать и оценивать потребность в трудовых</p>

		<p>ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.</p> <p>Знать:</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и</p>
--	--	--

		<p>шоколадной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>
	<p>ПК.8.2. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Практический опыт: разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции; изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Уметь: готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; готовить по технологическим</p>

		<p>картам кондитерскую и шоколадную продукцию; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Знать: нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; организация питания, в том</p>
--	--	---

		<p>числе диетического; рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;</p> <p>виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;</p> <p>принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--	--

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Программа воспитания

Программа профессионального воспитания (далее – Программа) обучающихся Колледжа является нормативно-правовым документом, представляющим стратегию и тактику развития воспитательной работы в процессе реализации основных образовательных программ СПО на 2021-2024 гг.

Программа составлена на основе нормативной документации Правительства Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Тюменской области и иными нормативно-правовыми актами.

Программа представляет собой потенциально модель системы профессионального воспитания обучающихся Колледжа. Используемый подход предполагает наличие целостной системы, опирающейся на научные и практические достижения в области воспитания студенческой молодежи, а также положения действующих законодательных и нормативных актов в области профессионального образования и воспитания, что является объективной предпосылкой создания конкурентно способной модели системы воспитания. Перспективным направлением является разработка методик и процедур оценки эффективности мероприятий и технологий профессионального воспитания, включенных в Программу, корректировка действующих и создание инновационных направлений с учетом тенденций развития профессионального образования в России.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании Педагогического совета (Протокол от «31» августа 2023 г. № 1).

Корректировка Программы осуществляется ежегодно на основании решения Педагогического совета колледжа и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого этапа Программы.

Программа воспитания представлена в ООП (Приложение 2).

5.2 Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач ООП, включая участие обучающихся в мероприятиях Колледжа.

Календарный план воспитательной работы представлен в ООП (Приложение 3).

Приложение 1.	Учебный план. Учебный календарный график.	
Приложение 2.	Рабочая программа воспитания.	
Приложение 3.	Календарный план воспитательной работы.	
Приложение 4.	Программы общеобразовательного цикла.	
ОБД	Базовые дисциплины	
Приложение 4.1	ОБД.01	Русский язык
Приложение 4.2	ОБД.02	Литература
Приложение 4.3	ОБД.03	Иностранный язык (английский)
Приложение 4.4	ОБД.04	Информатика
Приложение 4.5	ОБД.05	Физика
Приложение 4.6	ОБД.06	Химия
Приложение 4.7	ОБД.07	Биология
Приложение 4.8	ОБД.08	Обществознание
Приложение 4.9	ОБД.09	География
Приложение 4.10	ОБД.10	Физическая культура

Приложение 4.11	ОБД.11	Основы безопасности и защиты Родины
ОПД	Профильные дисциплины	
Приложение 4.12	ОПД.01	Математика
Приложение 4.13	ОПД.02	История
ДУД	Дополнительные учебные дисциплины	
Приложение 4.14	ДУД.01	Россия - моя История
Приложение 4.15	ДУД.02	Индивидуальный проект
Приложение 4.16	ДУД.03	Введение в специальность
Приложение 4.17	ДУД.04	Эффективное поведение на рынке труда
Приложение 4.18	ДУД.05	Биологические основы здоровья человека
Приложение 5.	Программы профессиональной подготовки.	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
Приложение 5.1	ОГСЭ.01	Основы философии
Приложение 5.2	ОГСЭ.02	История
Приложение 5.3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Приложение 5.4	ОГСЭ.04	Психология общения
Приложение 5.5	ОГСЭ.05	Физическая культура
Приложение 5.6	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии межличностного взаимодействия и общения/Технологии личной и профессиональной успешности/Этика делового общения и культура речи/Технология развития реактивного мышления)
Приложение 5.7	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами/Основы страхования/Основы налогообложения/Банковские системы и фондовые рынки)
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
Приложение 5.8	ЕН.01	Химия
Приложение 5.9	ЕН.02	Экологические основы природопользования
Приложение 5.10	ПОО.03	Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственного интеллекта/Сайтостроение/Управление информацией и данными/Основы алгоритмического мышления и программирования)
Приложение 6	Программы общепрофессионального цикла	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
Приложение 6.1	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Приложение 6.2	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
Приложение 6.3	ОП.03	Техническое оснащение организации питания
Приложение 6.4	ОП.04	Организация обслуживания
Приложение 6.5	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Приложение 6.6	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 6.7	ОП.7	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/Основы цифровой коммуникации/Основы цифрового управления)
Приложение 6.8	ОП.8	Проектная деятельность в сфере бизнеса (Социальные проекты/Инвестиционные проекты/Проекты в сфере малого и среднего предпринимательства)

Приложение 6.9	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 6.10	ОП.10	Охрана труда
Приложение 6.11	ОП.11	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания)
Приложение 6.12	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
Приложение 6.13	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)
Программы профессиональных модулей		
Приложение 7	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Приложение 7.1	ПМ.01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Приложение 7.2	УП.01.	Учебная практика
Приложение 7.3	ПП.01.	Производственная практика
Приложение 7.4	ПМ.01.ЭК	Комплексный экзамен по ПМ.01
Приложение 8.	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	
Приложение 8.1	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
Приложение 8.2	УП.02.	Учебная практика
Приложение 8.3	ПП.02.	Производственная практика
Приложение 8.4	ПМ.02.ЭК	Комплексный экзамен по ПМ.02
Приложение 9.	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	
Приложение 9.1	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
Приложение 9.2	УП.03.	Учебная практика
Приложение 9.3	ПП.03.	Производственная практика
Приложение 9.4	ПМ.03.ЭК	Комплексный экзамен
Приложение 10.	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	
Приложение 10.1	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
Приложение 10.2	УП.04.	Учебная практика
Приложение 10.3	ПП.04.	Производственная практика
Приложение 10.4	ПМ.04.ЭК	Комплексный экзамен по ПМ.04
Приложение 11.	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	
Приложение 11.1	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
Приложение 11.2	УП.05.01	Учебная практика
Приложение 11.3	ПП.05.01	Производственная практика
Приложение 11.4	ПМ.05.ЭК	Комплексный экзамен по ПМ.05
Приложение 12.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Приложение 12.1	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Приложение 12.2	УП.06.	Учебная практика
Приложение 12.3	ПП.06.	Производственная практика
Приложение 12.4	ПМ.06.ЭК	Экзамен по ПМ.06
Приложение 13.	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
Приложение 13.1	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Приложение 13.2	УП.07.	Учебная практика
Приложение 13.3	ПП.07.	Производственная практика
Приложение 13.4	ПМ.07.ЭК	Экзамен по ПМ.07
Приложение 14.	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 33011 Кондитер	
Приложение 14.1	МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 33011 Кондитер
Приложение 14.2	УП.08.	Учебная практика
Приложение 14.3	ПП.08.	Производственная практика
Приложение 14.4	ПМ.08.ЭК	Экзамен
Приложение 15.	Программа ГИА	
Приложение 16.	КОС (контрольно-оценочные средства)	

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, санитарии и гигиены;
иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Мастерские:

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

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

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

6.1.2.1. Оснащение лабораторий:

Лаборатория учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции, компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное оборудование:

Весы настольные электронные.

Конвекционная печь.

Микроволновая печь.

Расстоечный шкаф.

Плита электрическая.

Фритюрница.

Электрогриль.

Шкаф холодильный.

Шкаф морозильный.

Тестораскаточная машина.

Планетарный миксер.

Блендер.

Мясорубка.
Процессор кухонный.
Слайсер.
Миксер для коктейлей.
Кофемолка.
Газовая горелка для карамелизации.
Стол производственный с моечной ванной.
Стеллаж передвижной.
Моечная ванна двухсекционная.
Пароконвектомат,
Автомат шоковой заморозки.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции, компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.
Основное оборудование:

Весы настольные электронные.
Конвекционная печь. Микроволновая печь.
Расстоечный шкаф.
Плита электрическая.
Шкаф холодильный.
Шкаф морозильный.
Тестораскаточная машина.
Планетарный миксер.
Миксер.
Мясорубка.
Газовая горелка для карамелизации.
Термометр инфракрасный.
Термометр со щупом.
Овоскоп.
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна.
Стеллаж передвижной.

Оборудование и инструменты имеются в частичном объеме в соответствии с инфраструктурными листами конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34Cooking», "Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Coo

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы включает обязательное прохождение учебной и производственной практики. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации оборудованной инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, а также оснащено оборудованием и инструментами, используемыми при подготовке обучающихся к проведению чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов). Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающимся овладеть профессиональными

компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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

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

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

– деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,

предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ООП по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»

№ п/п	Шифр	Наименование УД, МДК, ПМ	ФИО педагога, образование	Квалификация
1.	ОБД.01	Русский язык	Андреева Наталья Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 2001г.	Учитель русского языка, литературы и МХК
2.	ОБД.02	Литература	Андреева Наталья Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 2001г.	Учитель русского языка, литературы и МХК
3.	ОБД.03	Иностранный язык (английский)	Андреева Наталья Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 2001г.	Учитель русского языка, литературы и МХК
4.	ОБД.05	Информатика	Мухаева Валентина Анатольевна, ТГСХА, 2002. ЧУ ДПО «Международный институт инновационного образования. Центр повышения квалификации, 2017.	Экономика и управление, Педагогическое образование, технический профиль
5.	ОБД.05	Физика	Петрова Наталья Валерьевна, Ишимский государственный	учитель по специальности «Математика и физика»

			педагогический институт им. П.П. Ершова, 2002 г.	
6.	ОБД.06	Химия	Петрова Наталья Валерьевна, Ишимский государственный педагогический институт им. П.П. Ершова, 2002 г.	учитель по специальности «Математика и физика»
7.	ОБД.07	Биология	Петрова Наталья Валерьевна, Ишимский государственный педагогический институт им. П.П. Ершова, 2002 г.	учитель по специальности «Математика и физика»
8.	ОБД.08	Обществознание	Маловастая Елена Николаевна, Тобольский ГПИ, 1997 г.	Учитель истории
9.	ОБД.09	География	Шабанова Светлана Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 2007 год	учитель культурологии
10.	ОБД.10	Физическая культура	Лиманская Наталья Юрьевна, Тобольский государственный педагогический институт имени Д.И. Менделеева, 1999 год	учитель физической культуры
11.	ОБД.11	Основы безопасности жизнедеятельности	Вакансия	
12.	ОПД.01	Математика	Петрова Наталья Валерьевна, Ишимский государственный педагогический институт им. П.П. Ершова, 2002 г.	учитель по специальности «Математика и физика»
13.	ОПД.05	История	Маловастая Елена Николаевна, Тобольский ГПИ, 1997 г.	Учитель истории
14.	ДУД.01	Россия-моя история	Маловастая Елена Николаевна,	Учитель истории

			Тобольский ГПИ, 1997 г.	
15.	ДУД.02	Введение в специальность	Вакансия	
16.	ДУД.03	Индивидуальный проект	Татьянченко Наталья Ивановна, НОУ ВПО ЦРФ "Сибирский университет потребительской кооперации", Новосибирск, Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле), 2013г., Среднее специальное, НОУ СПО "Тюменский комерческо- финансовый колледж облпотребсоюза", Технология продукции общественного питания, 2009г.	Товаровед- эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» Повар, 4 разряд
17.	ДУД. 04	Эффективное поведение на рынке труда	Татьянченко Наталья Ивановна, НОУ ВПО ЦРФ "Сибирский университет потребительской кооперации", Новосибирск, Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле), 2013г., Среднее специальное,	Товаровед- эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» Повар, 4 разряд

			НОУ СПО "Тюменский комерческо- финансовый колледж облпотребсоюза", Технология продукции общественного питания, 2009г.	
18.	ДУД. 05	Биологические основы здоровья человека	Петрова Наталья Валерьевна, Ишимский государственный педагогический институт им. П.П. Ершова, 2002 г.	учитель по специальности «Математика и физика»
19.	ОГСЭ.01	Основы философии	Усольцева Галина Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 1982г.	Учитель русского языка и литературы
20.	ОГСЭ.02	История	Маловастая Елена Николаевна, Тобольский ГПИ, 1997 г.	Учитель истории
21.	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Андреева Наталья Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 2001г.	Учитель русского языка, литературы и МХК
22.	ОГСЭ.04	Психология общения	Усольцева Галина Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 1982г.	Учитель русского языка и литературы
23.	ОГСЭ.05	Физическая культура	Лиманская Наталья Юрьевна, Тобольский ГПИ, 1999 г.	Учитель физической культуры
24.	ОГСЭ.06	Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии межличностного взаимодействия и общения/Технологии личной и	Усольцева Галина Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 1982г.	Учитель русского языка и литературы

		профессиональной успешности/Этика делового общения и культура речи/Технология развития реактивного мышления)		
25.	ОГСЭ.07	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами/Основы страхования/Основы налогообложения/Банковские системы и фондовые рынки)	Вакансия	
26.	ЕН.01	Химия	Петрова Наталья Валерьевна, Ишимский государственный педагогический институт им. П.П. Ершова, 2002 г.	учитель по специальности «Математика и физика»
27.	ЕН.02	Экологический основы природопользования		
28.	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Вакансия	
29.	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Татьянченко Н.И. Высшее, НОУ ВПО ЦРФ "Сибирский университет потребительской кооперации", г. Новосибирск, Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле), 2013; Среднее специальное, НОУ СПО "Тюменский коммерческо-финансовый колледж облпотребсоюза",	Товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания»

			Технология продукции общественного питания, 2009.	Повар 4 разряд
30.	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Береснева Р.Н. Высшее, Ишимский государственный институт, 1989, педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012; ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж», 2013.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
31.	ОП.04	Организация обслуживания	Татьянченко Н.И. Высшее, НОУ ВПО ЦРФ "Сибирский университет потребительской кооперации", г. Новосибирск, Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле), 2013; Среднее специальное, НОУ СПО "Тюменский коммерческо- финансовый колледж облпотребсоюза", Технология продукции общественного питания, 2009.	Товаровед- экспе5рт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» Технолог по специальности «Технология продукции общественного питания» Повар 4 разряд
32.	ОП.05	Основы экономики, менеджмента,	Вакансия	

		маркетинга		
33.	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Мухаева Валентина Анатольевна, ТГСХА, 2002 ЧУ ДПО «Международный институт инновационного образования. Центр повышения квалификации, «Педагогическое образование. Технический профиль, 2017; АНО ДПО «Центр подготовки кадров «Профактив», свидетельство о профессии рабочего, 2019 г.	Экономика и управление Педагогическое образование, технический профиль Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции», 4 разряд,
34.	ОП.07	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/Основы цифровой коммуникации/Основы цифрового управления)	Вакансия	
35.	ОП.08	Проектная деятельность в сфере бизнеса (Социальные проекты/Инвестиционные проекты/Проекты в сфере малого и среднего предпринимательства)	Вакансия	
36.	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	Усольцева Галина Николаевна, Ишимский государственный педагогический институт, 1982г.	Учитель русского языка и литературы
37.	ОП.10	Охрана труда	Вакансия	
38.	ОП.11	Современные	Вакансия	

		технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания)		
39.	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности	Вакансия	
40.	ОП.13	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)	Вакансия	
41.	МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Вакансия	
42.	МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
43.	УП.01.01.	Учебная практика	Вакансия	
44.	ПП.01.01.	Производственная практика		
45.	МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Вакансия	
46.	МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к		

		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
47.	УП.02.01.	Учебная практика	Вакансия	
48.	ПП.02.01.	Производственная практика		
49.	МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Вакансия	
50.	МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
51.	УП.03.01.	Учебная практика	Вакансия	
52.	ПП.03.01.	Производственная практика		
53.	МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Вакансия	
54.	МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
55.	УП.04.01.	Учебная практика	Вакансия	
56.	ПП.04.01.	Производственная практика		
57.	МДК. 05.01	Организация процессов приготовления,	Вакансия	Инженер по специальности «Технология

		подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
58.	МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Мастер профессионального обучения; технолог
59.	МДК. 05.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, тортов и птифур		Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
60.	МДК. 05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели		
61.	УП.05.01.	Учебная практика	Вакансия	
62.	ПП.05.01.	Производственная практика		
63.	МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Вакансия	
64.	УП.06.01.	Учебная практика	Вакансия	
65.	ПП.06.01.	Производственная практика		
66.	МДК. 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	Береснева Р.Н. Высшее, Ишимский государственный институт, 1989, педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд

			колледж", 2012; ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж", 2013.	
67.	УП.07.01.	Учебная практика	Вакансия	
68.	ПП.07.01.	Производственная практика		
69.	МДК. 08.01	Выполнение работ по профессии Кондитер	Береснева Р.Н. Высшее, Ишимский государственный институт, 1989, педагогика и методика начального обучения; ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский государственный колледж", 2012; ГАОУ СПО ТО «Западно-Сибирский государственный колледж", 2013.	Учитель начальных классов Кондитер 4 разряд Повар 5 разряд
70.	УП.08.01.	Учебная практика	Вакансия	
71.	ПП.08.01.	Производственная практика		

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

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

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ №968 (с именными и дополнениями)).

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и материалов.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю, результаты освоения которого не проверяются на Государственной итоговой аттестации проводится в формате демонстрационного экзамена. Задания разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

ФОС по программе для профессии 43.01.09 Повар, кондитер формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям,

преподавательским составом организации включают: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;

- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

Фонды оценочных материалов по государственной итоговой аттестации представлены в Приложении 5.

Раздел 8. Разработчики программы

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»).

Разработчики:

1. Андреева Наталья Николаевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
2. Береснева Рита Николаевна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
3. Бутакова Елена Владимировна, заведующий учебной частью ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
4. Казанцева Елена Леонидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
5. Лиманская Наталья Юрьевна, преподаватель физической культуры ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
6. Маловастая Елена Николаевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
7. Мухаева Валентина Анатольевна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
8. Некрасова Татьяна Витальевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
9. Петрова Наталья Валерьевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
10. Татьянченко Наталья Ивановна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское).
11. Усольцева Галина Николаевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское);
12. Шабанова Светлана Николаевна, заведующий отделением ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (отделение с. Омутинское).