Химическая отрасль

Салаватский индустриальный колледж

ООО «Газпром нефтехим Салават»

ООО «Фапус-Синтез»

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Салаватский индустриальный колледж

ГБПОУ Салаватский индустриальный колледж

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № ___ от __.__.202_ г.

Утверждено Приказом ГБПОУ СИК приказ № ___ от _._.202_ г.

_____ /_____/
_____
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем

ООО « Газпром нефтехим Салават» _____ /_____/
_____
подпись

ООО « Фарус-Синтез» _____ /_____/
_____
подпись

2026 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П

Первый заместитель генерального директора (по производству) А.М. Хабибуллин
Генеральный директор ООО « Фарус-Синтез» Т.И.Асадуллин

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы 2

1.3. Перечень сокращений 3

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5

3.2. Профессиональные стандарты 5

3.3. Осваиваемые виды деятельности 6

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **8**

4.1. Общие компетенции 8

4.2. Профессиональные компетенции 14

4.3. Матрица компетенций выпускника 27

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **43**

5.1. Учебный план 43

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 49

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 50

5.4. Календарный учебный график **Ошибка! Закладка не определена.**

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 62

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 62

5.7. Практическая подготовка 62

5.8. Государственная итоговая аттестация 63

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **63**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 63

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 63

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 64

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 64

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным приказом Министерство образований и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. приказ №1565 (ред. от 17.12.2020) .

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным приказом Министерство образований и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. приказ №1565 (ред. от 17.12.2020) .

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 сентября 2014 г. N 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779)..

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 14 июля 2023 г. № 534 -иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Химическая	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 29 сентября 2014 г. N 667н Профессиональный стандарт Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68148; - Профессиональный стандарт Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защит Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке Прохождение обучения и проверки знаний норм и правил работы в Обучение мерам пожарной безопасности, включая прохождение противопожарного инструктажа и пожарно-технического минимума по соответствующей программе Прохождение обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда в установленном порядке	
Реквизиты ФГОС СПО	*Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762*	
Квалификация (-и) выпускника	*По ФГОС Специалист поварского и кондитерского дела*	
в т.ч. дополнительные квалификации	*Повар 3-4 разряда, кондитер 3- 4 разряда*	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	*По ФГОС СПО с учетом реализуемого базового уровня образования - 3 года 10 месяцев;*	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	*По ФГОС СПО – 5940 часов*	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	*3г10 месяцев*	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	*5940 часов*	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**2982**	**2501**
Общеобразовательный цикл	1476	325
Социально-гуманитарный цикл / Общий гуманитарный и социально-экономический цикл, Математический и общий естественнонаучный;	846	398

Общепрофессиональный цикл	916	294
Профессиональный цикл	1614	788
в т.ч. практика: - учебная - производственная - производственная практика по профилю специальности (преддипломная)	**1188** 540 504 144	**1188** 540 504 144
Вариативная часть образовательной программы	**1266**	
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	872	696
ОГСЭ .06 Русский язык и культура речи	56	10
ОГСЭ .07 Психология саморегуляции и профессиональной адаптации	48	10
ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	48	10
ОП.12 Эстетика , дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	54	18
ПМ.07 Выполнение по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер)	**666**	**666**
УП 06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения	108	108
ПП.07 Производственная практика	396	396
ПДП Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)	**144**	**144**
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	**216**	-
Всего	**5940**	**2533**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022г №	А- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

		113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»		А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В-Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;	А- Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			В-Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ 02 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ 04 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 05 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ 06Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию,

	задач профессиональной деятельности	оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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:
		правила оформления документов

		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:

		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения :**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**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 обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения :**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		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
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**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
		презентовать бизнес-идею
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности
		основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки :** Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Знания: 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;
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	**Навыки:** В подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
		Умения: использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Навыки:** В упаковке , хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
		Умения: 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 упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: рецептуры, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки:** в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.
		Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		Знания: правила составления заявок на продукты.
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	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.	**Навыки:** В организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		Знания: 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;
	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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	**Навыки :** в 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; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения: 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 учетомтребований к безопасности готовой продукции
		Знания : 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; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов,

	обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; .
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки :** В разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
		Умения : разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
		Знания : 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
ПМ 03 Организация и	ПК 3.1. Организовывать подготовку	**Навыки :**

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	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		Знания : 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;
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей 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 потребностей различных категорий	**Навыки :** в 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;
		Умения : применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания : ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе

	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 потребностей 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки :** В разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения: 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		Знания : 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
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;	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.	**Навыки :** в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Знания : 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;
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного	**Навыки :** в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Умения : обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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.
		Знания : 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;
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки :** Вразработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов
		Умения : 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;
		Знания : правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.
ПМ 05 Организация и ведение процессов	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	**Навыки :** в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря,

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
		Умения : организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		Знания : требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	**Навыки :** В приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		Умения : 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;

	реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
		Знания : 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	**Навыки :** В разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения : 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;
		Знания : правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
ПМ 06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	**Навыки :** 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. В осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; В организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; В организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; В обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
		Умения : контролировать соблюдение регламентов и стандартов 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, 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; 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.
		Знания : 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, 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, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Код и наименование ПК аналогично видам деятельности : ВД 01, ВД02, ВД03, ВД04, ВД05, ВД06.	Навыки , умения и знания аналогичны к видам деятельности: ВД 01, ВД02, ВД03, ВД04, ВД05, ВД06.

\

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А-Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		В -Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию			

		рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ВД 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	ВД 02Организация 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	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 потребностей 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 потребностей 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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ВД 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	ВД 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	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.			
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных			

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей 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 потребностей 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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и			

	ВД 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	подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ВД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.			
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий			

		потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ВД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	33.010Кондитер	А-Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего мест

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		В- Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В /02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,			

		видов и форм обслуживания.			
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ВД Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ВД 06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.			
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			

		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте			
ВД Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК аналогичны к вида деятельности : ВД 01,ВД 02,ВД 03,ВД 04,ВД 05,ВД 06			

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																														
		Общие компетенции (ОК)											Профессиональные компетенции (ПК)																																			
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5
Обязательная часть образовательной программы																																																
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																															
ООД. 01	Русский язык				о	о				о																																		о	о	о	о	о
ООД. 02	Литература	о	о	о	о	о	о			о																																		о	о	о	о	о
ООД.03	Иностранный язык	о	о	о	о	о	о				о																																о		о			
ООД.04	История	о	о	о	о	о	о																																									
ООД.05	Обществознание	о	о	о	о	о	о	о		о																																			о			
ООД.06	География	о	о	о	о	о	о	о		о																																	о					
ООД.07	Физическая культура	о			о				о				о																																			
ООД.08	Основы безопасности и защиты Родины	о	о	о	о		о	о	о				о																																			
ООД.09	Биология	о	о		о			о							о																																	

ООД.10	Башкирский язык	o	o	o	o	o	o	o	o	o																																					o	
ООД.11	Информатика	o	o																																									o				
ООД.12	Физика	o	o	o	o	o		o					o																																			
ООД.13	Математика	o	o	o	o	o	o	o					o																																			
ООД.14	Химия	o	o		o			o					o																																			
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																															
ОГСЭ.01	Основы философии	o	o				o																																						o		o	
ОГСЭ.02	История	o	o	o	o		o																													o												
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	o	o	o	o	o	o	o		o																																	o					
ОГСЭ.04	Физическая культура	o			o				o																																							
ОГСЭ.05	Психология общения				o	o																																										
ЕН.00	**Естественно-научный и математический цикл**																																															
ЕН.01	Математика	o	o	o	o	o	o	o	o	o						o																																
ЕН.02	Химия	o	o	o	o	o	o	o		o	o		o																																			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																															
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	o	o	o	o	o	o	o		o	o		o																																			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	o	o	o	o	o	o	o		o	o		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	o	o	o	o	o	o	o		o	o		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
ОП.04	Организация обслуживания	o	o	o	o	o	o	o		o							o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	o	o	o	o	o	o	o		o			o			o	o								o							o						o							o			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	o	o	o	o	o	o			o	o	o																																	o		o	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	o	o																																													
ОП.08	Охрана труда	o	o	o	o	o	o	o					o				o								o							o						o										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	o	o	o	o	o	o	o	o	o																																						

ОП.10	Экологические основы природопользования	o	o		o	o																																										
П.00	**Профессиональный цикл**																																															
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																																
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																																
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																																
УП.01	**Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																																
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**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o					o	o	o	o	o	o	o	o																								
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o					o	o	o	o	o	o	o	o																								
МДК 02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o					o	o	o	o	o	o	o	o																								
УП 02	**Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o					o	o	o	o	o	o	o	o																								

ПП.02	**Производственная практика**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
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**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o													o	o	o	o	o	o	o																	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o													o	o	o	o	o	o	o																	
МДК 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o													o	o	o	o	o	o	o																	
УП 03	**Приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o													o	o	o	o	o	o	o																	
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**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																				o	o	o	o	o	o											
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																				o	o	o	o	o	o											

МДК 04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																				o	o	o	o	o	o											
УП 04	**Приготовление сложных десертов**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																				o	o	o	o	o	o											
ПМ. 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																										o	o	o	o	o	o					
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																										o	o	o	o	o	o					
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																										o	o	o	o	o	o					
УП 05	**Приготовление хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																										o	o	o	o	o	o					
ПП.05	**Производственная практика**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
ПМ. 06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																																o	o	o	o	o
МДК 06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o																																o	o	o	o	o
ПП.06	**Производственная практика**	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу работодателя ООО "Газпром нефтехим Салават", ООО "Фарус-Синтез"**																																															
ОГСЭ .06	Русский язык и культура речи	о	о	о	о	о	о	о	о	о				о																																		
ОГСЭ.07	Психология саморегуляции и профессиональной адаптации	о	о	о	о	о	о	о		о																																						
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	о	о	о								о																																				о
ОП.12	Эстетика , дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	о	о	о	о	о	о	о		о																											о	о		о	о							
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер)**	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
УП.06	**Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по профессиональному мастерству**	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о					о		о				о		о			о				о	о															
ПП.07	**Производственная практика**	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ПДП.00	**Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)**	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о
	Итого																																															

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия		Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия							1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**325**	**1058**	**325**	**1188**	**10**	**11**	**72**	**2984**	**1266**	**572**	**821**	**547**	**760**	**544**	**779**	**576**	**576**
ООД. 01	Русский язык	_,_ Э*	106		100					6			32	68						
ООД. 02	Литература	_,_ Э*	116		103				7	6			32	71						
ООД.03	Иностранный язык	__,дз	101	101		101							32	69						
ООД.04	История	дз, дз	122		122								64	58						
ООД.05	Обществознание	дз	92		92									92						
ООД.06	География	дз	32		32								32							
ООД.07	Физическая культура	з,з	78	78		78							32	46						
ООД.08	Основы безопасности и защиты Родины	_,дз	68		68									68						
ООД.09	Биология	дз	69		69									69						
ООД.10	Башкирский язык	__,дз	40	40		40							40							
ООД.11	Информатика	_,дз	112	40	72	40							48	64						
ООД.12	Физика	__,дз	133	40	93	40							64	69						
ООД.13	Математика	_,_Э,Э	222		192					30			100	92						

ООД.14	Химия	__,__Э ,Э	185	26	115	26		10	4	30			96	55						
ОГСЭ.00/ ЕН.00/	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл / Естественно-научный и математический цикл**		**846**	**398**	**226**	**398**	**0**	**0**	**186**	**36**	**846**	**0**	**0**	**0**	**272**	**64**	**112**	**64**	**0**	**112**
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	48		48						48						48			
ОГСЭ.02	История	дз	42		42						42				42					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, - , дз	168	160	2	160			6		168				32	32	32	32		34
ОГСЭ.04	Физическая культура	з,з,з,з,з	324	162		162			162		324				32	32	32	32		34
ОГСЭ.05	Психология общения	дз	46	8	36	8			2		46									44
ЕН.01	Математика	э	102	20	56	20			8	18	102				76					
ЕН.02	Химия	э	116	48	42	48			8	18	116				90					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**872**	**294**	**534**	**294**	**0**	**0**	**8**	**36**	**550**	**322**	**44**	**0**	**138**	**254**	**212**	**32**	**0**	**192**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	__,дз	128	30	96	30			2		128				58	68				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	**_, э**	184	40	124	40			2	18		184			80	84				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	**_,э**	138	26	92	26			2	18		138				64	54			
ОП.04	Организация обслуживания	**дз**	74	20	52	20			2		74									72
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	_,дз	122	40	82	40					122						90	32		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	42	6	36	6					42									42
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	78	74	4	74					78									78
ОП.08	Охрана труда	дз	38	10	28	10					38					38				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз	68	48	20	48					68						68			
ОП.10	Экологические основы природопользования	дз	44		44						44		44							

П.00	**Профессиональный цикл**		**1614**	**788**	**674**	**248**	**540**	**16**	**10**	**126**	**876**	**738**	**0**	**0**	**137**	**334**	**220**	**515**	**144**	**128**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**Эк**	**265**	**164**	**81**	**20**	**144**	**0**	**2**	**18**	**224**	**41**	**0**	**0**	**137**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз	41		41							41			41					
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз	62	20	40	20			2		62				60					
УП.01	**Механическая кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов**	**_дз**	144	144			144				144				36	108				
	Экзамен по ПМ 01		18							18	18									
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**	**Эк**	**449**	**234**	**161**	**90**	**144**	**16**	**2**	**36**	**162**	**287**	**0**	**0**	**0**	**121**	**112**	**142**	**36**	**0**
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Дз	45		45							45				45				
	Процессы приготовления и подготовки к реализации		242	90	116	90		16	2	18										

МДК 02.02	горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	_,_дз _,э, _										242				76	76	70		
УП 02	**Приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**_,дз**	108	108			108				108						36	72		
ПП.02	**Производственная практика**	**дз**	36	36			36				36								36	
	Экзамен по ПМ 02		18							18	18									
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**	**Эк**	**265**	**122**	**123**	**50**	**72**	**0**	**2**	**18**	**90**	**175**	**0**	**0**	**0**	**105**	**68**	**72**	**0**	**0**
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	дз	35		35							35				35				
МДК 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	_,дз	140	50	88	50			2			140				70	68			
УП 03	**Приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**дз**	72	72			72				72							72		
	Экзамен по ПМ 03		18							18	18									
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	**Эк**	**154**	**54**	**82**	**18**	**36**	**0**	**0**	**18**	**122**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**0**	**0**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	дз	32		32							32						32		
МДК 04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	_,дз	68	18	50	18					68							68		
УП 04	**Приготовление сложных десертов**	**дз**	36	36			36				36							36		
	Экзамен по ПМ 04		18							18	18									
ПМ 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**Эк**	**329**	**158**	**151**	**50**	**108**	**0**	**2**	**18**	**126**	**203**	**0**	**0**	**0**	**0**	**40**	**133**	**72**	**64**
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дз	45		45							45						45		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	_,дз	158	50	106	50			2			158					40	52		64

	сложного ассортимента																			
УП 05	**Приготовление хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**	**дз**	72	72			72				72							36	36	
ПП.05	**Производственная практика**	**дз**	36	36			36				36								36	
	Экзамен по ПМ 05		18							18	18									
ПМ 06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**Эк**	**152**	**56**	**76**	**20**	**36**	**0**	**2**	**18**	**152**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**36**	**64**
МДК 06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	_,дз	98	20	76	20			2		98							32		64
ПП.06	**Производственная практика**	**дз**	36	36			36				36								36	
	Экзамен по ПМ 06		18							18	18									
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу работодателя ООО "Газпром нефтехим Салават", ООО "Фарус-Синтез"**		**872**	**696**	**156**	**48**	**648**	**0**	**2**	**18**	**666**	**206**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**	**168**	**432**	**144**
ОГСЭ .06	Русский язык и культура речи	дз	56	10	44	10			2			56				54				
ОГСЭ.07	Психология саморорегуляции и профессиональной адаптации	дз	48	10	38	10						48						48		
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	дз	48	10	38	10						48						48		
ОП.12	Эстетика , дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	дз	54	18	36	18						54				54				

ПМ .07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер)**	**Эк**	**666**	**648**	**0**	**0**	**648**	**0**	**0**	**18**	**666**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**432**	**144**
УП .06	**Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по профессиональному мастерству**	**дз**	108	108			108				108							72	36	
ПП.07	**Производственная практика**	**дз**	396	396			396				396								396	
	Экзамен по ПМ 07		18							18	18									
ПДП.00	**Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)**	**з**	**144**	144			144				144									144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**																	
Итого:			5940	2501	2692	1313	1188	26	217	288	2938	1266	616	821	547	760	544	779	576	576

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОГСЭ .06 Русский язык и культура речи	56	ПОП-П	
2	ОГСЭ.07 Психология саморорегуляции и профессиональной адаптации	48	ПОП-П	
3	ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	48	ПОП-П	
4	ОП.12 Эстетика , дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	54	работодатель	ООО «Газпром нефтехим Салават (ООО « Пышка»)
5	ПМ .07 Выполнение работ по одной	666	работодатель	ООО «Газпром нефтехим Салават

	или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер)			(ООО « Пышка»)
6	УП .06 Практика по приоритетным направлением чемпионатного движения по профессиональному мастерству	108	работодатель	ООО «Газпром нефтехим Салават (ООО « Пышка»)
7	ПП.07 Производственная практика	396	работодатель	ООО «Газпром нефтехим Салават (ООО « Пышка»)
	ПДП.00 Производственная практика по профилю специальности (преддипломная)	144	ПОП-П	
Итого		**1520**		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	7	ООО «Пышка»	Архипова К.А заместитель директора по производству кафе «Пышка»

	продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия питания. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное	сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПП.02 Производственная практика				

	использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
2	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха предприятия питания. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПП.05 Производственная практика	36	7	ООО «Пышка»	Архипова К.А заместитель директора по производству кафе «Пышка»

	6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
3	1. Ознакомление: - с Уставом организации питания; -с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; - с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; - с организационной структурой управления предприятия общественного питания; - с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией; - с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности; - с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба;	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала ПП.06 Производственная практика	36	7	ООО «Пышка»	Архипова К.А заместитель директора по производству кафе «Пышка»

	- с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 2. Ознакомление: - с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём; - с производственной программой предприятия и структурных подразделений; - с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов; - с планом-меню и его составление. Его назначение и содержание; - с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию; - с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; - с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья; - с порядком заполнения документов по производству; - с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда; - с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала; - со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 3. Участие:					

	- в проведении инвентаризации на производстве; - в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки; - в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала; - в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта; - в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне; - в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций; - в составлении табеля учёта рабочего времени. 4. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию и фирменные блюда. Разработка различных видов меню. 5. Анализ: - розничного товарооборота по объёму и структуре. - издержек производства и обращения структурного подразделения. - прибыли и рентабельности структурного подразделения. - отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 6. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 7. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.					

	Оценка качества готовой продукции. 8. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 9. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 10. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 11. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 12. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.					
	33.011 Повар 3 разряда : Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка **33.011 Повар 4 разряда** : Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и	ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар и кондитер) ПП.07 Производственная практика	396	7	ООО «Пышка»	Архипова К.А заместитель директора по производству кафе «Пышка»

	кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий **33.010 Кондитер 3 разряда :** Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания .Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера .Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера .Презентация кондитерской и					

	шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера **33.010 Кондитер 4 разряда** : Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции. Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции. Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха. 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 мороженного, 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					
	Итого					

5.4. Календарный учебный график

5.2 Календарный учебный календарь

по программе подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	ВУП	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
		1 7	8 14	15 21	22 28	29-IX-5-X	6 12	13 19	20 26	27-X-2-XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	1521	22 28	29-XI-4-I	5 11	12 18	19 25	26-I-1-II	2 8	9 15	16 22	23-II-1-I	2 8	9 15	16 22	23 29	30-III-5-IV	6 12	13 19	20 26	27-IV-3-V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29-IV-5-VII	6 12	13 19	20 26	27-IV-2-VIII	3 9	10 16	17 23	24 31
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1	ОЧ																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
2	ВЧ																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
	ОЧ																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
3	ВЧ																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
	ОЧ																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
4	ВЧ																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
	ОЧ																	::	=	=													::							Г	Г	Г	Г	Г								

Модули и дисциплины (обязательная часть)

Модули и дисциплины (вариативная часть)

Практика

Преддипломная практика

Государственная итоговая аттестация (ГИА)

Промежуточная аттестация

Каникулы

Сводные даные по бюджету времени

курс	Обучение						Промужеточная аттестация в неделях	Практика	ГИА	Каникулы	всего, нед
	всего за год		1 семест		2 семест						
	нед.	часы	нед.	часы	нед.	часы					
1 курс	39	1404	16	576	23	828	2	0	0	11	41
2 курс	35	1260	15	540	20	720	2	4	0	11	35
3 курс	32	1152	15	540	17	612	2	7	0	11	32
4 курс	27	972	15	540	12	432	2	20	6	2	27
Итого	**133**	**4788**	**61**	**2196**	**72**	**3204**	**8**	**31**	**6**	**35**	**135**

Учебных часов	4005
ПА	288
ГИА	216
итог	4509

	ОЧ	ВЧ	ГИА
Часы	2876	1374	216
недели	80	38	6

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Пышка», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсовой работы (для специальности), всех видов практики (производственной) .
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения примерные требования к проведению демонстрационного экзамена и проведения защиты дипломного проекта (работы) / выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Перечисляются наименования кабинетов, лаборатории , мастерские и зоны по видам работ минимально достаточных для реализации ОПОП-П с учетом ПОП-П.

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингафонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства;
- Зона Приготовление напитков;
- Зона Поварское и кондитерское дело

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки МУП «Общепит» г. Салават РБ , а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее *25 %*(указывается из ФГОС СПО).

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Кристина Александровна Архипова	ООО « Пышка»	заместитель директора по производству кафе «Пышка»	15 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ

подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 66 500 рублей.