Туризм и сфера услуг

ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

ООО «Бон Густо»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование в соответствии с ФГОС

на базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

повар, кондитер

Одобрено на ***заседании методического совета:*** протокол № 6 от 15.04.2025 г.

Утверждено Приказом *ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье* приказ № 185-од от 24.04.2025 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Бон Густо»

Digitally signed by Носырева Галина Александровна
DN: C=RU, OU=Директор, O=ГБПОУ МО "СПК", CN=Носырева Галина Александровна, E=mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2025-08-25 08:52:43

2025 год

Туризм и сфера услуг

ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

ООО «Бон Густо»

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 8 от 17.05.2025 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж» приказ № 168-ОС от 17.06.2025 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Бон густо»

2025 год

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА на заседании ЦК профессий и специальностей сферы общественного питания и швейных технологий протокол № 9 от «16» мая 2025 г.	РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА на заседании ЦК естественно-научных и математических дисциплин протокол № 7 от «15» мая 2025 г.	РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА на заседании ЦК социально-гуманитарных дисциплин протокол № 7 от «14» мая 2025 г.

Настоящая основная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по профессии среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1569, федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413

Профессия среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер входит в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

ОПОП «Профессионалитет» СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Организации-разработчики:

– Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье».

– Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж».

Разработчики ОПОП «Профессионалитет»:

- Общество с ограниченной ответственностью «Бон Густо»
- Общество с ограниченной ответственностью «Парк Отель ЛЕСНОЙ»
- Общество с ограниченной ответственностью «Неополис»
- Общество с ограниченной ответственностью «Солнечногорская торгово-коммерческая фирма «СФЕРА»
- Общество с ограниченной ответственностью «Курорт Пересвет»
- Общество с ограниченной ответственностью «Торговый дом «Сорель»
- Торговый комплекс лента Общество с ограниченной ответственностью «ЛЕНТА»
- Общество с ограниченной ответственностью «Монастырская трапеза»

Содержание

Раздел 1. Общие положения 2

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы: 2

1.3. Перечень сокращений 3

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.). 6

3.2. Профессиональные стандарты 6

3.3. Осваиваемые виды деятельности 7

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 8

4.1. Общие компетенции 8

4.2. Профессиональные компетенции 11

4.3. Матрица компетенций выпускника 77

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 87

5.1. Учебный план 87

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 91

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 94

5.4. Календарный учебный график 106

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 108

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 108

5.7. Практическая подготовка 108

5.8. Государственная итоговая аттестация 109

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 109

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 109

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 110

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 111

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 112

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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 профессии 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1569);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);
- Федеральная образовательная программа среднего общего образования (Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022г. № 1014);
- 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 РФ от 27.04.2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего

образования»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Профессиональный стандарт Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н);
- Профессиональный стандарт Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.);
- Профессиональный стандарт «Официант, бармен (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 115 н).
- Распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);
- Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (направлено письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.07.2020 г. № 05-772);
- Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 08.04.2021 г. № 05-369 «Рекомендации, содержащие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;
- Письмо Минпросвещения России от 01.03.2023 № 05-592 «О направлении рекомендации» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»).

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

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.

ФГОС СОО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	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 защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); Профессиональный стандарт «Официант, бармен (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 115 н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный N 68146).	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	оформление медицинской книжки, 6 часовой рабочий день – дневное время	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г., № 44898)	
Квалификация (-и) выпускника	Повар Кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 г. 10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 г.10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 ч	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**3088**	**1264**
общеобразовательный цикл	1476	128
общепрофессиональный цикл	280	182
профессиональный цикл	1332	954

в т.ч. практика: - учебная - производственная	684 288 396	684 288 396
Вариативная часть образовательной программы	**1304**	**764**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	920	620
ОП.10 Рисование и лепка	36	24
ОП.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	76	60
ОП.12 Кухни народов мира	66	10
ОП.13 Кухни народов России	66	10
ПМ.06 Технология организации ресторанного обслуживания	676	516
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	**-**
Всего	**4428**	**2028**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н	В - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.	В- Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.013 Официант, бармен	Приказ Минтруда Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 115 н	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			В Обслуживание гостей организации питания, подача	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания

			блюд и напитков	на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ВД.06 Организация и выполнение работ сервисными службами организаций питания	ПМ.06 Технология организации ресторанного обслуживания

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 задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, 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	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:

	социального и культурного контекста	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
		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
		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
		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
		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
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	**Навыки в:** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ассортимента	для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Умения:** – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

		– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		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; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад;

		– правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки в:** – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;

		Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки в:** приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;

		– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		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; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями;

		– базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		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; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи,

		кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		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; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;

		– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить

		до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть

		профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с

		рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

		– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Умения:** – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать;

		- варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,

		бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;

		– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;

		– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;

		- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с

		учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных

	водного сырья разнообразного ассортимента	ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

		рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;

		– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;

		- жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

		– владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных

		изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки в:** – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами

		чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		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; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация,

		используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и

		заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и

	холодных закусок разнообразного ассортимента	безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для

		подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе

		региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с

		учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление,	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

	творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные

		изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности;

		– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	**Навыки в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		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; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;

		– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов

		разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;

		- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с

		учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков

		разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных

		напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и

	разнообразного ассортимента	безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;

		– владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,	**Навыки в:** – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их

кондитерских изделий разнообразного ассортимента	инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		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;

		– организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для	**Навыки в:** – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;

		– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

	ассортимента	– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных

		изделий и хлеба
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление,	**Навыки в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

	творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования

		мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление,	**Навыки в:** – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

	творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по

		безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

ВД 6 Организация и выполнение работ сервисными службами организаций питания	ПК. 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	**Навыки:** подготовки бара, буфета к обслуживанию;
		Умения: подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
		Знания: виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов;
	ПК 6.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе	**Навыки:** встречи гостей бара и приёма заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
		Умения: обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
		Знания: материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
	ПК 6.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.	**Навыки:** приготовления и подачи простых закусок; подготовки бара, буфета к закрытию;
		Умения: готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
		Знания: технологию приготовления простых закусок;
	ПК 6.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм	**Навыки:** подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
		Умения: соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;

	организации питания	**Знания:** сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; виды и методы обслуживания в баре, буфете;
	ПК. 6.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	**Навыки:** Эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания
		Умения: эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
		Знания: правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
	ПК 6.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	**Навыки:** принятия и оформления платежей; оформления отчётно-финансовых документов;
		Умения: производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
		Знания: правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
	ПК 6.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	**Навыки:** приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
		Умения: принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
		Знания: технологию приготовления смешанных и горячих напитков; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

		правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

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 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд,	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		под руководством повара	повара
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		ассортимента			
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		кулинарных изделий под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов	33.010 Кондитер	В- Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной

		разнообразного ассортимента		приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	продукции
ВД 06	Организация и выполнение работ сервисными службами организаций питания	ПК. 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
		ПК 6.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 6.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.	33.013 Официант, бармен		А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 6.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания	33.013 Официант, бармен	В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК. 6.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 6.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по

		расчета		вспомогательных работ по обслуживанию гостей	обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 6.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	33.013 Официант, бармен	В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии43.01.09 Повар, кондитер:

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	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	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6	6.7
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																														
ООД.01	Русский язык				О	О				О							О		О												О														
ООД.02	Литература	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	Математика	О	О	О	О	О	О	О																													О							
ООД.05	Информатика	О	О								О																																		
ООД.06	История	О	О		О	О	О				О																																	
ООД.07	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О		О	О																																	
ООД.08	География	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																																	
ООД.09	Физика	О	О	О	О	О		О								О																												
ООДу.10	Химия	О	О		О			О					О	О				О	О	О	О	О								О				О	О	О	О							
ООДу.11	Биология	О	О		О			О				О																																
ООД.12	Физическая культура	О			О				О		О																																	
ООД.13	ОБиЗР	О	О	О	О		О	О	О		О			О									О						О																

ООД.14	Основы проектной деятельности	О	О		О	О					О																																		
ООД.15	Основы технологической деятельности	О	О		О	О					О																																		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																												
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О			О							О						О					О											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О		О	О	О	О		О		О				О								О										О	О									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О		О		О	О				О							О						О					О											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О								О	О			О		О	О	О	О			О	О	О	О		О	О	О				О	О	О							
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О				О			О	О					О	О	О	О				О	О	О		О	О	О	О			О	О	О							
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О			О							О						О						О										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О			О				О																													
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								О											
ОП.09	Физическая культура	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																		
ОП.10	Рисование и лепка	О										О							О	О	О	О			О	О	О	О		О	О	О	О			О	О								
ОП.11	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	О	О	О		О							О	О																													О	
ОП.12	Кухни народов мира	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							
ОП.13	Кухни народов России		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							
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																																												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																														
УП.01.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																														
ПП.01.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																														
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О																						

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	O	O	O	O	O	O	O		O					O	O	O	O	O	O	O	O																							
УП.02.01	Учебная практика	O	O	O	O	O	O	O		O					O	O	O	O	O	O	O	O																							
ПП.02.01	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O		O					O	O	O	O	O	O	O	O																							
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	O	O	O	O	O	O	O		O													O	O	O	O	O	O																	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	O	O	O	O	O	O	O		O													O	O	O	O	O	O																	
УП.03.01	Учебная практика	O	O	O	O	O	O	O		O													O	O	O	O	O	O																	
ПП.03.01	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O		O													O	O	O	O	O	O																	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																																												
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	O	O	O	O	O	O	O		O																			O	O	O	O	O												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	O	O	O	O	O	O	O		O																			O	O	O	O	O												
УП.04.01	Учебная практика	O	O	O	O	O	O	O		O																			O	O	O	O	O												
ПП.04.01	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O		O																			O	O	O	O	O												
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																																												
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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	O	O	O	O	O	O	O		O																								O	O	O	O	O							
УП.05.01	Учебная практика	O	O	O	O	O	O	O		O																								O	O	O	O	O							
ПП.05.01	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O		O																								O	O	O	O	O							
ПМ.06	**Технология организации ресторанного обслуживания**																																												
МДК.06.01	Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	O	O	O	O	O	O	O		O																													O	O	O	O	O	O	O

МДК.06.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	О	О	О	О	О	О	О		О																													О	О	О	О	О	О	О
МДК.06.03	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	О	О	О	О	О	О	О		О																													О	О	О	О	О	О	О
УП.06.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О																													О	О	О	О	О	О	О
ПП.06.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О																													О	О	О	О	О	О	О

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	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5семестр	6семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ООД. 00	**Общеобразовательные дисциплины**	**3/11/1**	**1476**	**128**	**1440**	**-**	**-**	**-**	**36**	**-**	**-**	**576**	**626**	**168**	**70**	**-**	**-**
Обязательные учебные дисциплины		**3/9/1**	**1400**	**94**	**1372**	**-**	**-**	**-**	**28**	**-**	**-**	**542**	**592**	**168**	**70**	**-**	**-**
ООД.01	Русский язык	-,Э,-,-,-,-	96	12	88	-	-	-	8	-	-	34	54	-	-	-	-
ООД.02	Литература	-,ДЗ,-,-,-,-	104	-	104	-	-	-	-	-	-	62	42	-	-	-	-
ООД.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,-,-,-	82	12	82	-	-	-	-	-	-	38	44	-	-	-	-
ООД.04	Математика	-,ДЗ,-,-,-,-	190	12	182	-	-	-	8	-	-	68	114	-	-	-	-
ООД.05	Информатика	-,-,Э,-,-,-	88	12	88	-	-	-	-		-	-	30	58	-	-	-
ООД.06	История	-,ДЗ,-,-,-,-	110	-	110	-	-	-	-	-	-	68	42	-	-	-	-
ООД.07	Обществознание	-,-,-,ДЗ,-,-	106	6	106	-	-	-	-	-	-	-	-	36	70	-	-
ООД.08	География	-,-,ДЗ,-,-,-	74	4	74	-	-	-	-	-	-	-	-	74	-	-	-
ООД.09	Физика	-,Э,-,-,-,-	144	12	132	-	-	-	12	-	-	68	64	-	-	-	-
ООДу.10	Химия	-,ДЗ*,-,-,-,-	130	12	130	-	-	-	-	-	-	68	62	-	-	-	-
ООДу.11	Биология	-,ДЗ*,-,-,-,-	120	12	120	-	-	-	-	-	-	68	52	-	-	-	-
ООД.12	Физическая культура	З,ДЗ,-,-,-,-	78	-	78	-	-	-	-	-	-	34	44	-	-	-	-
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ,-,-,-,-	78	-	78	-	-	-	-	-	-	34	44	-	-	-	-
Дополнительные учебные дисциплины, курсы по выбору обучающихся		**0/2/0**	**76**	**34**	**68**	**-**	**-**	**-**	**8**	**-**	**-**	**34**	**34**	**-**	**-**	**-**	**-**
ООД.14	Основы проектной деятельности (в т.ч. индивидуальный проект)	-,ДЗ,-,-,-,-	42	-	34	-	-	-	8	-	-	-	34	-	-	-	-
ООД.15	Основы технологической деятельности/Родной язык	ДЗ,-,-,-,-,-	34	34	34	-	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-

ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1/11/1**	**630**	**286**	**550**	**-**	**-**	**66**	**14**	**280**	**350**	**36**	**112**	**108**	**86**	**12**	**262**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ,-,-,-,-	36	12	32	-	-	4	-	22	14	-	36	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,-,ДЗ,-,-,-	36	12	32	-	-	4	-	24	12	-	-	36	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,Э,-,-,-,-,-	66	12	44	-	-	8	14	36	30	-	40	12	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	38	10	34	-	-	4	-	26	12	-	-	-	-	-	38
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ,-,-,-,-	36	12	32	-	-	4	-	26	10	-	36	-	-	-	-
ОП.06	Охрана труда	ДЗ,-,-,-,-,-	36	10	32	-	-	4	-	36	-	36	-	-	-	-	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,ДЗ,-,-	64	62	62	-	-	2	-	44	20	-	-	12	24	12	16
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ,-,-	36	18	32	-	-	4	-	36	-	-	-	-	36	-	-
ОП.09	Физическая культура	-,-,З,ДЗ,-,-	38	34	34	-	-	4	-	30	8	-	-	12	26	-	-
ОП.10	Рисование и лепка	-,-,ДЗ,-,-,-	36	24	32	-	-	4	-	-	36	-	-	36	-	-	-
ОП.11	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-,-,-,-,-,ДЗ	76	60	68	-	-	8	-	-	76	-	-	-	-	-	76
ОП.12	Кухни народов мира	-,-,-,-,-,ДЗ*	66	10	58	-	-	8	-	-	66	-	-	-	-	-	66
ОП.13	Кухни народов России	-,-,-,-,-,ДЗ*	66	10	58	-	-	8	-	-	66	-	-	-	-	-	66
П.00	**Профессиональный цикл**	**14/10/0**	**2286**	**1614**	**788**	**1260**	**-**	**108**	**130**	**1332**	**954**	**-**	**90**	**300**	**672**	**564**	**530**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**-,-,Эм,-,-,-**	**272**	**186**	**92**	**144**	**-**	**14**	**22**	**262**	**10**	**-**	**90**	**160**	**-**	**-**	**-**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ,-,-,-	42	10	38	-	-	4	-	32	10	-	30	12	-	-	-
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,Э,-,-,-	86	32	54	-	-	10	22	86	-	-	24	40	-	-	-
УП.01	Учебная практика	-,-,ДЗ,-,-,-	72	72	-	72	-	-	-	72	-	-	36	36	-	-	-
ПП.01	Производственная практика		72	72	-	72	-	-	-	72	-	-	-	72	-	-	-
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**-,-,-,*Эм*,-,-**	**358**	**244**	**140**	**180**	**-**	**18**	**20**	**292**	**66**	**-**	**-**	**140**	**198**	**-**	**-**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	-,-,ДЗ,-,-,-	46	16	42	-	-	4	-	32	14	-	-	46	-	-	-

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,Э,-,-	132	48	98	-	-	14	20	116	16	-	-	58	54	-	-
УП.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ,-,-	108	108	-	108	-	-	-	72	36	-	-	36	72	-	-
ПП.02	Производственная практика		72	72	-	72	-	-	-	72	-	-	-	-	72	-	-
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**-.-.-.-.Эм,-**	**254**	**156**	**104**	**108**	**-**	**14**	**28**	**228**	**26**	**-**	**-**	**-**	**102**	**124**	**-**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,Э,-,-	46	10	26	-	-	4	16	32	14	-	-	-	30	-	-
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,Э,-	100	38	78	-	-	10	12	88	12	-	-	-	72	16	-
УП.03	Учебная практика	-.-.-.-.ДЗ,-	36	36	-	36	-	-	-	36	-	-	-	-	-	36	-
ПП.03	Производственная практика	-.-.-.-.ДЗ,-	72	72	-	72	-	-	-	72	-	-	-	-	-	72	-
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**-,-,-,-,Эм,-**	**274**	**178**	**104**	**144**	**-**	**14**	**12**	**170**	**104**	**-**	**-**	**-**	**18**	**70**	**174**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,-,-,ДЗ	40	12	36	-	-	4	-	40	-	-	-	-	18	22	-
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,-,-,Э	90	22	68	-	-	10	12	58	32	-	-	-	-	12	66
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72	72	-	72	-	-	-	36	36	-	-	-	-	36	36
ПП.04	Производственная практика		72	72	-	72	-	-	-	36	36	-	-	-	-	-	72
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**-,-,-,-,Эм,-**	**452**	**334**	**168**	**252**	**-**	**20**	**12**	**380**	**72**	**-**	**-**	**-**	**180**	**260**	**-**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	-,-,-,-,ДЗ,-	58	22	52	-	-	6	-	36	22	-	-	-	42	16	-

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,Э,-	142	60	116	-	-	14	12	128	14	-	-	-	102	28	-
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108	108	-	108	-	-	-	72	36	-	-	-	36	72	-
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	144	144	-	144	-	-	-	144	-	-	-	-	-	144	-
ПМ.06	**Технология организации ресторанного обслуживания**	**-,-,-,-,-,Эм**	**676**	**516**	**180**	**432**	**-**	**28**	**36**	**-**	**676**	**-**	**-**	**-**	**174**	**110**	**356**
МДК.06.01	Организация работы сервисной службы ресторана, кафе	-,-,-,Э,-,-	78	28	58	-	-	8	12	-	78	-	-	-	66	-	-
МДК.06.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-,-,-,-,-,Э	84	26	62	-	-	10	12	-	84	-	-	-	-	20	52
МДК.06.03	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков		82	30	60	-	-	10	12	-	82	-	-	-	-	18	52
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	180	180	-	180	-	-	-	-	180	-	-	-	72	36	72
ПП.06	Производственная практика		252	252	-	252	-	-	-	-	252	-	-	-	36	36	180
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**36**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**36**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Итого:		**18/32/2**	**4428**	**2028**	**2778**	**1260**	**0**	**174**	**180**	**1648**	**1304**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**792**

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	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	14	работодатель	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных методов контроля санитарного состояния оборудования, инструментов предприятий питания, а также методов внедрения системы НАССР, предназначенной для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции
2	ОП.02 Основы товароведения	12	работодатель	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных

	продовольственных товаров			методов хранения сырья на предприятиях питания, способов и методов сокращения потерь при хранении
3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	30	работодатель	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современного оборудования для иновационных технологий. Таких как : Пакоджеттинг, Sous–Vide, Cook&Chill, Льдомиксинг и др.
4	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	12	работодатель	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение определения нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом и правовые знания в конкретных производственных ситуациях на предприятии
5	ОП.05 Основы калькуляции и учета	10	работодатель	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение современных программ для автоматизации общепита, т е программ для учета с функциями: учет затраченного рабочего времени; контроль складских запасов; аналитика, формирование отчетности; конструктор и калькуляция блюд; заказ столов; планирование политик лояльности
6	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	20	работодатель	Увеличение часов дисциплины направлено на изучение требований работодателей для повышения конкурентных способностей на региональном рынке и с целью отработки ситуаций «Поездка за границу и собеседование в качестве повара»
7	ОП.09 Физическая культура	8	работодатель	Увеличение часов направлено на укрепление здоровья обучающихся, повышение уровня их физической подготовленности и мотивации к регулярным занятиям спортом. Расширение вариативной части позволяет учитывать интересы студентов, включать современные формы физической активности и обеспечивать формирование ценностей здорового образа жизни в соответствии с государственными приоритетами.
8	ОП.10 Рисование и лепка	36	работодатель	Дисциплина направлена на развитие творческих способностей кондитеров и поваров. Поварское и кулинарное искусство требует развитого эстетического чувства и художественного вкуса. Для декоративно-художественного оформления таких кондитерских изделий, как торты, пирожные, а также холодные и горячие закуски, десерт, необходимы определенные знания и практические умения в области изобразительной грамоты.

9	ОПц.11 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	76	ЦОМ	Дисциплина направлена на формирование навыков цифровой экономики. В рамках дисциплины формируются навыки интернет-продвижению и продаже на рынке товаров и услуг с помощью сетевых технологий Интернет. Это направлено на раскрытие возможностей формирования ИП.
10	ОП.12 Кухни народов мира	66	работодатель	Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов стран СНГ, Европы, Америки и Ближнего Востока, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях.
11	ОП.13 Кухни народов России	66	работодатель	Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства российской кулинарной школы, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях. Направлена на способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
12	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10	работодатель	Увеличение часов профессионального модуля направлено на изучение современных методов организации приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и сокращения потерь
13	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	66	работодатель	Увеличение часов профессионального модуля направлено - повышение профессионального мастерства учащихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках традиций православной трапезы в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
14	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	26	работодатель	Увеличение часов дисциплины направлено на - повышение интереса к новым рецептурам, методам приготовления, вариантам оформления и подачи традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни

	разнообразного ассортимента			
15	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	104	работодатель	Увеличение часов профессионального модуля направлено на - сохранение, развитие и пропаганду национальных культурных традиций православных народов; - применять, комбинировать различные способы приготовление, творческое оформление и подача традиционных сладких блюд и напитков русской национальной кухни.
16	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	работодатель	Увеличение часов профессионального модуля направлено - повышение интереса к национальным гастрономическим традициям, является обоснованием для увеличения дополнительных часов для освоения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - применять, комбинировать различные способы приготовление, творческое оформление и подача традиционных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий русской национальной кухни.
17	ПМ.06 Технология организации ресторанного обслуживания	676	работодатель	Профессиональный модуль является необходимым в подготовке так как направлен на формирование культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Процесс обслуживания выступает главным критерием в оценке работы персонала общественного питания. Культура обслуживания это разработанные правила и нормы обслуживания посетителей различных видов предприятий общественного питания.
Итого		**1304**		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / 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.	**Производственная практика ПМ 01** **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и	МДК 01.01 Процессы приготовления, подготовки к	72 8	3	Холодный цех	помощник повара

	соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. 9. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	реализации кулинарных полуфабрикатов	8 8 8 8 8 8 8 8			
2	**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02** **Виды работ :**	МДК 01.02 Процессы приготовления,	252	4	Горячий цех	помощник повара

	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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24 24 24 24 24			

	транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, 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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ- ствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		24 24 24 24 36			
3	**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03** **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия	МДК 01.03 Процессы приготовления, подготовки к	108	5	Холодный цех	помощник повара

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	18 18 18 18 18 18			

	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.					
4	**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04** **Виды работ:** 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 холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков	МДК 01.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	144 18 18 18 18	6	Кулинарный цех	помощник повара

	сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков 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.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		18 18 18 18			
5	**Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05** **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная	МДК 01.05 Процессы приготовления, подготовки к	216 24	8	Кулинарный цех	помощник повара

	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 издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24 24 24 24			

	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. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.). 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		24 24 24 24			
6	Организация обслуживания шведского стола.	Организация процесса обслуживания в зале	18	5	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
7	Организация обслуживания банкета-фуршета, приема коктейля, банкета-чая.	Организация процесса обслуживания в зале	18	5	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
8	Организация обслуживания свадебного банкета.	Организация	18	5	Зал предприятия	Организатор

		процесса обслуживания в зале			общественного питания	мероприятий (зала)
9	Организация обслуживания праздничных и тематических банкетов.	Организация процесса обслуживания в зале	18	5	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
10	Создание трафарета для искусства латте-арт с использованием программного обеспечения Adobe Photoshop, Inkscape, Adobe Illustrator	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	18	7	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
11	Приготовление эспрессо, латте-арт, Irish Coffe, кофе без молока кофе, с молоком, фантазийного кофе.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	18	7	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
12	Составление рецептур, технологических карт на напитки на основе кофе	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	18	7	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
13	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и комбинированных бутербродов, канапе	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных	18	7	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)

		напитков				
14	Выполнение наличного и безналичного расчета с потребителями. Оформление платежей по счетам.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	18	7	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
15	Работа с наполнителями и смягчающе-сглаживающими компонентами	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков	18	7	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
16	Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждение стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс».	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	7,2	8	Зал (бар) предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
17	Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	7,2	8	Зал (бар) предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
18	Специальные формы обслуживания. роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места.	Обслуживание потребителей за барной стойкой,	7,2	8	Зал (бар) предприятия общественного	Организатор мероприятий (зала)

		буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			питания	
19	Приготовление коктейлей разными способами.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	7,2	8	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
20	Техника приготовления смешанных напитков.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	7,2	8	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
21	Приготовление безалкогольных коктейлей с разнообразными фруктами.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	7,2	8	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
22	Приготовление льда «мист» и «фраппе»	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением	7,2	8	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)

		смешанных напитков и простых закусок				
23	Техника и способы подачи коктейлей.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	7,2	8	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
24	Приготовление бутербродов закусочных и канапе.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	7,2	8	Зал предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)
25	Оформление закусок. Применение техники карвинг	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	7,2	8	Зал (бар) предприятия общественного питания	Организатор мероприятий (зала)

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь				Декабрь				ПН	Январь			ПН	Февраль				ПН	Март				ПН	Апрель				ПН	Май				Июнь				ПН	Июль				Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																				
	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	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	ПА	П	П	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	ПА	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	1476
4	36	36	36	36	П	П	П	П	П	ПА	П	П	П	П	П	П	П	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	ПА	П	П	П	П	П	П	Г									1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	17	612	22	792	1	36	-	-	1	36	1	36	-	-	1	36	-	-	11	1476
2 курс	26	936	12	432	14	504	2	72	1	36	1	36	13	468	4	144	9	324	-	-	11	1476
3 курс	17	612	4	144	13	468	2	72	1	36	1	36	21	756	12	432	9	324	1	36	2	1476
Всего	**82**	**2952**	**33**	**1188**	**49**	**1764**	**5**	**180**	**2**	**72**	**3**	**108**	**35**	**1260**	**16**	**576**	**19**	**684**	**1**	**36**	**24**	**4428**

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

К – каникулы; Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 «Курорт Пересвет», ООО «Торговый дом «Сорель», Торговый комплекс лента ООО «ЛЕНТА», ООО «Монастырская трапеза» при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и производственной практики;

−включает в себя отдельные лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах 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 «Курорт Пересвет», ООО «Торговый дом «Сорель»,

Торговый комплекс лента ООО «ЛЕНТА», ООО «Монастырская трапеза» 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 следующей форме:

демонстрационный экзамен

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. 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

Кабинеты:

- Русского языка и литературы
- Иностранного языка
- Математики
- Истории и обществознания
- Информатики технологий
- Физики
- Химии
- Биологии
- Основ безопасности жизнедеятельности
- Социально-экономических дисциплин
- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Товароведения продовольственных товаров
- Технологии кулинарного и кондитерского производства
- Иностранного языка
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

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

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона по виду работ «Комбинат питания»
- Зона по виду работ «Кухни мира (подзоны "Кофейная точка", "Русская кухня", "Кавказская кухня")»

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.

6.1.4. Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями, учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочими местами в компьютерном классе, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды колледжа принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о колледже, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в колледже: учебный, методический, воспитательной работы, учебной и производственной практики, помощь в трудоустройстве, социальной и психологической помощи, безопасности жизнедеятельности, ПДД, пожарной безопасности и другие, помогающие обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют их о предстоящих мероприятиях.

Состав электронной библиотеки колледжа:

- электронный каталог библиотеки,
- электронные ресурсы библиотеки,
- электронные ресурсы информационно-поисковых систем,
- электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET,
- электронная платформа «Цифровой колледж Подмосковья»,
- электронная платформа «Академия медиа»,
- электронно-библиотечная система «PROFобразование».

Электронная библиотека ориентирована на создание электронных ресурсов и оперативное и информационное обслуживание учащихся и преподавателей как через локальную сеть INTERNET.

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 (Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Основы калькуляции и учета, Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий, Основы калькуляции и учета, Основы товароведения продовольственных товаров).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

В целях интенсификации образовательного процесса с учетом совершенствования практической подготовки на современном оборудовании при реализации основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар,кондитер применяются новые образовательные технологии и компетентностно-ориентированный подход. Основной принцип компетентностно-ориентированного и модульно-компетентностного подходов - ориентация на значимые общие, профессиональные и корпоративные компетенции в пределах освоения модуля/дисциплины, обеспечивающие качественный результат ее освоения и применение новых образовательных технологий: адаптивных, практико-ориентированных, гибких образовательных программ (под запросы реального сектора экономики), а также использование при их реализации имитационного, проблемного обучения, кейс-технологий, технологий сотрудничества и проектного обучения, ИКТ-технологий, а также компетенций цифровой экономики.

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 ООО «Курорт Пересвет», ООО «Торговый дом «Сорель», Торговый комплекс лента ООО «ЛЕНТА», ООО «Монастырская трапеза», 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 % (33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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	Косинова Елена	Общество с ограниченной	Генеральный	47 лет

	Александровна	ответственностью "Торговый дом "Сорель",	директор	
2	Никитина Светлана Леонидовна	Торговый комплекс лента Общество с ограниченной ответственностью «ЛЕНТА»	Зам.начальника кулинарного производства,	6 лет
3.	Компаниец Николай Александрович	ООО «Монастырская трапеза»	Су-шеф	16 лет
4	Фролов Эдуард Сергеевич	ООО «Курорт Пересвет»	подразделение «Кухня ресторана», Су-шеф	9 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 182 038,17 руб.

ПМ.01 Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «*Русского языка и литературы*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для документов	Мебель	основное	*Материалы:* *Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Двери стеклянные прозрачные, толщина 5 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООД.01 ООД.02
2	Шкаф для хранения	Мебель	основное	*Размеры: 80х38х200 (ШхГхВ)* *Материалы:* *Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ*	ООД.01 ООД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм. Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм. Ручки – металлические, цвет - хром матовый	
4	Стол ученический	Мебель	основное	*Столешница изготовлена из ЛДСП 16 мм размером 1300х600 мм, торцы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм.*	ООД.01 ООД.02
5	Стул ученический	Мебель	основное	*Стул ученический на 4 ножках. Каркас выполнен из трубы квадратного сечения, окрашен износостойкой порошковой краской. Сиденье и спинка изготовлены из гнутоклееной фанеры.*	ООД.01 ООД.02
6	Стол преподавателя	Мебель	основное	*Стол изготовлен из ЛДСП 16 мм, торцы столешницы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм. Ящики тумбы на роликовых*	ООД.01 ООД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				направляющих, комплектуются пластиковыми ручками. *Ширина: 1500 мм* *Глубина: 625 мм* *Высота: 750 мм*	
7	Стул преподавателя	Мебель	основное	*Вес - 7,2 кг* *Размеры* *Ширина сиденья 45* *Глубина сиденья 44* *Высота 79* *Высота спинки 31* *Высота сиденья от пола 48*	ООД.01 ООД.02
8	Доска классная	Мебель	специализированное	*Размер доски: длина – 200 см, высота – 75 см. Количество рабочих поверхностей: 3 – для мела, 2 – для маркера. Рабочая поверхность: оцинкованная сталь с антибликовым покрытием, обладает высокими износоустойчивыми характеристиками, отличается твердостью, легкой стираемостью и*	ООД.01 ООД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отсутствием отблесков, магнитные свойства позволяют крепить к доске карты и другой учебный или демонстрационный материал с помощью магнитов.	
9	Компьютер	ТС	основное	*Компьютеры серии С - модели для офиса, обеспечивающие оптимальную производительность в офисных приложениях. Компьютеры этой серии, как правило, имеют встроенное видео и оснащаются адаптером локальной сети. Данные устройство имеют в своем составе встроенные мультимедиа устройства (колонки и вэб-камера).* *Вариант исполнения – Моноблок*	ООД.01 ООД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Диагональ монитора: 21,5 дюйма *Частота процессора: от 1.6 до 4.2 ГГц* *Количество ядер: 4 ядра* *Объем оперативной памяти: 16 Гб* *Объем жесткого диска: 256 Гб* *Тип жесткого диска: SSD* *Наличие беспроводной сети Wi-Fi* *Стандарт Wi-Fi: WiFi AC (a/b/g/n/ac)* *Наличие сетевого адаптера Ethernet* *Скорость сетевого подключения: 1 Гбит/с* *Наличие встроенной веб камеры* *Наличие встроенных стереодинамиков Наличие дополнительных разъемов USB 3.0 (2.0): не менее 3 штук.* *Наличие клавиатуры и мышки.* *Наличие предустановленной ОС.*	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Проектор	ТС	основное	*Оптический прибор, предназначенный для создания действительного изображения объектов на рассеивающей поверхности, служащей экраном. Проектор 3xLCD, 3200 люмен, 16000:1, 1920x1080, HDMI, Audio Out, USB, ПДУ.*	ООД.01 ООД.02
11	МФУ	ТС	основное	*Тип - МФУ лазерное Функции устройства - принтер, сканер, копир, факс Принтер Технология печати - лазерная Цветность печати - черно-белая Максимальный формат - А4 Максимальное разрешение черно-белой печати - 1200x1200 dpi Скорость черно-белой печати (стр/мин) - 30 стр/мин (А4)*	ООД.01 ООД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Сканер *Оптическое разрешение сканера - 4800x4800 dpi* *Скорость сканирования - 40 стр/мин* *Максимальный формат бумаги (сканер) - А4 (210x297)* *Копир* *Максимальное разрешение копира - 1200x1200 dpi* *Скорость копирования - 30 стр/мин Максимальное количество копий за цикл - 99* *Габариты, вес* *Глубина -397 мм* *Ширина - 401 мм* *Высота - 365 мм* *Вес - 11.5 кг*	
12	Источник бесперебойного питания	ТС	основное	*ИБП линейно-интерактивный (line-interactive); обеспечивает стабилизацию напряжения на выходе; при этом частоты на*	ООД.01 ООД.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				входе и выходе совпадают. Источник бесперебойного питания APC Back-UPS Pro, Line-Interactive, 900VA / 865W, Tower, IEC, LCD, Serial+USB, подкл. доп. батарей	
13	Наглядные пособия	УМК	основное	*комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др*	ООД.01 ООД.02
14	Дидактические материалы	УМК	основное	*задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др*	ООД.01 ООД.02

Кабинет «*Иностранного языка*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для документов	Мебель	основное	*Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.*	ООД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм. *Двери стеклянные прозрачные, толщина 5 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	
2	Шкаф для хранения	Мебель	основное	*Размеры: 80х38х200 (ШхГхВ)* *Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООД.03
3	Стол ученический	Мебель	основное	*Столешница изготовлена из ЛДСП 16 мм размером 1300х600 мм, торцы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм.*	ООД.03
4	Стул ученический	Мебель	основное	*Стул ученический на 4 ножках. Каркас*	ООД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				выполнен из трубы квадратного сечения, окрашен износостойкой порошковой краской. Сиденье и спинка изготовлены из гнутоклееной фанеры.	
5	Стол преподавателя	Мебель	основное	*Стол изготовлен из ЛДСП 16 мм, торцы столешницы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм. Ящики тумбы на роликовых направляющих, комплектуются пластиковыми ручками. Ширина: 1500 мм Глубина: 625 мм Высота: 750 мм*	ООД.03
6	Стул преподавателя	Мебель	основное	*Вес - 7,2 кг Размеры Ширина сиденья 45 Глубина сиденья 44 Высота 79 Высота спинки 31 Высота сиденья от пола 48*	ООД.03
7	Доска классная	Мебель	специализированное	*Размер доски: длина – 200 см, высота – 75 см.*	ООД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество рабочих поверхностей: 3 – для мела, 2 – для маркера. Рабочая поверхность: оцинкованная сталь с антибликовым покрытием, обладает высокими износоустойчивыми характеристиками, отличается твердостью, легкой стираемостью и отсутствием отблесков, магнитные свойства позволяют крепить к доске карты и другой учебный или демонстрационный материал с помощью магнитов.	
8	Компьютер	ТС	основное	*Компьютеры серии С - модели для офиса, обеспечивающие оптимальную производительность в офисных приложениях. Компьютеры этой серии, как правило, имеют встроенное видео*	ООД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				и оснащаются адаптером локальной сети. Данные устройство имеют в своем составе встроенные мультимедиа устройсва (колонки и вэб-камера). *Вариант исполнения – Моноблок* *Диагональ монитора: 21,5 дюйма* *Частота процессора: от 1.6 до 4.2 ГГц* *Количество ядер: 4 ядра* *Объем оперативной памяти: 16 Гб* *Объем жесткого диска: 256 Гб* *Тип жесткого диска: SSD* *Наличие беспроводной сети Wi-Fi* *Стандарт Wi-Fi: WiFi AC (a/b/g/n/ac)* *Наличие сетевого адаптера Ethernet* *Скорость сетевого подключения: 1 Гбит/с* *Наличие встроенной веб камеры*	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие встроенных стереодинамиков Наличие дополнительных разъемов USB 3.0 (2.0): не менее 3 штук. *Наличие клавиатуры и мышки.* *Наличие предустановленной ОС.*	
9	Проектор	ТС	основное	*Оптический прибор, предназначенный для создания действительного изображения объектов на рассеивающей поверхности, служащей экраном. Проектор 3xLCD, 3200 люмен, 16000:1, 1920x1080, HDMI, Audio Out, USB, ПДУ.*	ООД.03
10	МФУ	ТС	основное	*Тип - МФУ лазерное* *Функции устройства - принтер, сканер, копир, факс* *Принтер* *Технология печати - лазерная* *Цветность печати - черно-белая*	ООД.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Максимальный формат - А4 *Максимальное разрешение черно-белой печати - 1200x1200 dpi Скорость черно-белой печати (стр/мин) - 30 стр/мин (А4)* *Сканер* *Оптическое разрешение сканера - 4800x4800 dpi* *Скорость сканирования - 40 стр/мин* *Максимальный формат бумаги (сканер) - А4 (210x297)* *Копир* *Максимальное разрешение копира - 1200x1200 dpi* *Скорость копирования - 30 стр/мин Максимальное количество копий за цикл - 99* *Габариты, вес* *Глубина -397 мм* *Ширина - 401 мм* *Высота - 365 мм* *Вес - 11.5 кг*	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Источник бесперебойного питания	ТС	основное	*ИБП линейно-интерактивный (line-interactive); обеспечивает стабилизацию напряжения на выходе; при этом частоты на входе и выходе совпадают. Источник бесперебойного питания APC Back-UPS Pro, Line-Interactive, 900VA / 865W, Tower, IEC, LCD, Serial+USB, подкл. доп. батарей*	ООД.03
12	Наглядные пособия	УМК	основное	*комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.*	ООД.03

Кабинет «*Математики*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для документов	Мебель	основное	*Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.*	ООДу.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм. *Двери стеклянные прозрачные, толщина 5 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	
2	Шкаф для хранения	Мебель	основное	*Размеры: 80х38х200 (ШхГхВ)* *Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООДу.04
3	Стол ученический	Мебель	основное	*Столешница изготовлена из ЛДСП 16 мм размером 1300х600 мм, торцы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм.*	ООДу.04
4	Стул ученический	Мебель	основное	*Стул ученический на 4 ножках. Каркас выполнен из трубы квадратного сечения, окрашен износостойкой порошковой*	ООДу.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				краской. Сиденье и спинка изготовлены из гнутоклееной фанеры.	
5	Стол преподавателя	Мебель	основное	*Стол изготовлен из ЛДСП 16 мм, торцы столешницы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм. Ящики тумбы на роликовых направляющих, комплектуются пластиковыми ручками. Ширина: 1500 мм Глубина: 625 мм Высота: 750 мм*	ООДу.04
6	Стул преподавателя	Мебель	основное	*Вес - 7,2 кг Размеры Ширина сиденья 45 Глубина сиденья 44 Высота 79 Высота спинки 31 Высота сиденья от пола 48*	ООДу.04
7	Доска классная	Мебель	специализированное	*Размер доски: длина – 200 см, высота – 75 см. Количество рабочих поверхностей: 3 – для мела, 2 – для маркера. Рабочая поверхность: оцинкованная сталь с*	ООДу.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				антибликовым покрытием, обладает высокими износоустойчивыми характеристиками, отличается твердостью, легкой стираемостью и отсутствием отблесков, магнитные свойства позволяют крепить к доске карты и другой учебный или демонстрационный материал с помощью магнитов.	
8	Компьютер	ТС	основное	*Компьютеры серии С - модели для офиса, обеспечивающие оптимальную производительность в офисных приложениях. Компьютеры этой серии, как правило, имеют встроенное видео и оснащаются адаптером локальной сети. Данные устройство имеют в своем составе*	ООДу.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				встроенные мультимедиа устройсва (колонки и вэб-камера). *Вариант исполнения – Моноблок* *Диагональ монитора: 21,5 дюйма* *Частота процессора: от 1.6 до 4.2 ГГц* *Количество ядер: 4 ядра* *Объем оперативной памяти: 16 Гб* *Объем жесткого диска: 256 Гб* *Тип жесткого диска: SSD* *Наличие беспроводной сети Wi-Fi* *Стандарт Wi-Fi: WiFi AC (a/b/g/n/ac)* *Наличие сетевого адаптера Ethernet* *Скорость сетевого подключения: 1 Гбит/с* *Наличие встроенной веб камеры* *Наличие встроенных стереодинамиков Наличие дополнительных разъемов USB 3.0 (2.0): не менее 3 штук.*	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие клавиатуры и мышки. *Наличие предустановленной ОС.*	
9	Проектор	ТС	основное	*Оптический прибор, предназначенный для создания действительного изображения объектов на рассеивающей поверхности, служащей экраном. Проектор 3xLCD, 3200 люмен, 16000:1, 1920x1080, HDMI, Audio Out, USB, ПДУ.*	ООДу.04
10	МФУ	ТС	основное	*Тип - МФУ лазерное* *Функции устройства - принтер, сканер, копир, факс* *Принтер* *Технология печати - лазерная* *Цветность печати - черно-белая* *Максимальный формат - A4* *Максимальное разрешение черно-белой печати - 1200x1200 dpi*	ООДу.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Скорость черно-белой печати (стр/мин) - 30 стр/мин (А4) *Сканер* *Оптическое разрешение сканера - 4800x4800 dpi* *Скорость сканирования - 40 стр/мин* *Максимальный формат бумаги (сканер) - А4 (210x297)* *Копир* *Максимальное разрешение копира - 1200x1200 dpi* *Скорость копирования - 30 стр/мин Максимальное количество копий за цикл - 99* *Габариты, вес* *Глубина -397 мм* *Ширина - 401 мм* *Высота - 365 мм* *Вес - 11.5 кг*	
11	Источник бесперебойного питания	ТС	основное	*ИБП линейно-интерактивный (line-interactive); обеспечивает стабилизацию*	ООДу.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				напряжения на выходе; при этом частоты на входе и выходе совпадают. Источник бесперебойного питания APC Back-UPS Pro, Line-Interactive, 900VA / 865W, Tower, IEC, LCD, Serial+USB, подкл. доп. батарей	
12	Наглядные пособия	УМК	основное	*комплект учебно-наглядных пособий, комплект электронных видеоматериалов*	ООДу.04
13	Дидактические материалы	УМК	основное	*задания для контрольных работ, профессионально ориентированные задания, материалы экзамена.*	ООДу.04

Кабинет *«Истории и обществознания»*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для документов	Мебель	основное	*Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.*	ООД.06 ООД.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм. *Двери стеклянные прозрачные, толщина 5 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	
2	Шкаф для хранения	Мебель	основное	*Размеры: 80х38х200 (ШхГхВ)* *Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООД.06 ООД.07
3	Стол ученический	Мебель	основное	*Столешница изготовлена из ЛДСП 16 мм размером 1300х600 мм, торцы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм.*	ООД.06 ООД.07
4	Стул ученический	Мебель	основное	*Стул ученический на 4 ножках. Каркас выполнен из трубы квадратного сечения, окрашен износостойкой порошковой*	ООД.06 ООД.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				краской. Сиденье и спинка изготовлены из гнутоклееной фанеры.	
5	Стол преподавателя	Мебель	основное	*Стол изготовлен из ЛДСП 16 мм, торцы столешницы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм. Ящики тумбы на роликовых направляющих, комплектуются пластиковыми ручками. Ширина: 1500 мм Глубина: 625 мм Высота: 750 мм*	ООД.06 ООД.07
6	Стул преподавателя	Мебель	основное	*Вес - 7,2 кг Размеры Ширина сиденья 45 Глубина сиденья 44 Высота 79 Высота спинки 31 Высота сиденья от пола 48*	ООД.06 ООД.07
7	Доска классная	Мебель	специализированное	*Размер доски: длина – 200 см, высота – 75 см. Количество рабочих поверхностей: 3 – для мела, 2 – для маркера. Рабочая поверхность: оцинкованная сталь с*	ООД.06 ООД.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				антибликовым покрытием, обладает высокими износоустойчивыми характеристиками, отличается твердостью, легкой стираемостью и отсутствием отблесков, магнитные свойства позволяют крепить к доске карты и другой учебный или демонстрационный материал с помощью магнитов.	
8	Компьютер	ТС	основное	*Компьютеры серии С - модели для офиса, обеспечивающие оптимальную производительность в офисных приложениях. Компьютеры этой серии, как правило, имеют встроенное видео и оснащаются адаптером локальной сети. Данные устройство имеют в своем составе*	ООД.06 ООД.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				встроенные мультимедиа устройсва (колонки и вэб-камера). *Вариант исполнения – Моноблок* *Диагональ монитора: 21,5 дюйма* *Частота процессора: от 1.6 до 4.2 ГГц* *Количество ядер: 4 ядра* *Объем оперативной памяти: 16 Гб* *Объем жесткого диска: 256 Гб* *Тип жесткого диска: SSD* *Наличие беспроводной сети Wi-Fi* *Стандарт Wi-Fi: WiFi AC (a/b/g/n/ac)* *Наличие сетевого адаптера Ethernet* *Скорость сетевого подключения: 1 Гбит/с* *Наличие встроенной веб камеры* *Наличие встроенных стереодинамиков Наличие дополнительных разъемов USB 3.0 (2.0): не менее 3 штук.*	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие клавиатуры и мышки. *Наличие предустановленной ОС.*	
9	Проектор	ТС	основное	*Оптический прибор, предназначенный для создания действительного изображения объектов на рассеивающей поверхности, служащей экраном. Проектор 3xLCD, 3200 люмен, 16000:1, 1920x1080, HDMI, Audio Out, USB, ПДУ.*	ООД.06 ООД.07
10	МФУ	ТС	основное	*Тип - МФУ лазерное* *Функции устройства - принтер, сканер, копир, факс* *Принтер* *Технология печати - лазерная* *Цветность печати - черно-белая* *Максимальный формат - A4* *Максимальное разрешение черно-белой печати - 1200x1200 dpi*	ООД.06 ООД.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Скорость черно-белой печати (стр/мин) - 30 стр/мин (А4) *Сканер* *Оптическое разрешение сканера - 4800x4800 dpi* *Скорость сканирования - 40 стр/мин* *Максимальный формат бумаги (сканер) - А4 (210x297)* *Копир* *Максимальное разрешение копира - 1200x1200 dpi* *Скорость копирования - 30 стр/мин Максимальное количество копий за цикл - 99* *Габариты, вес* *Глубина -397 мм* *Ширина - 401 мм* *Высота - 365 мм* *Вес - 11.5 кг*	
11	Источник бесперебойного питания	ТС	основное	*ИБП линейно-интерактивный (line-interactive); обеспечивает стабилизацию*	ООД.06 ООД.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				напряжения на выходе; при этом частоты на входе и выходе совпадают. Источник бесперебойного питания APC Back-UPS Pro, Line-Interactive, 900VA / 865W, Tower, IEC, LCD, Serial+USB, подкл. доп. батарей	
12	Наглядные пособия	УМК	основное	*комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов, рекомендованные мультимедийные пособия*	ООД.06 ООД.07
13	Комплект технической документации	УМК	специализированное	*паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности*	ООД.06 ООД.07

Кабинет *«Основ безопасности жизнедеятельности»*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для документов	Мебель	основное	*Материалы:*	ООД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Двери стеклянные прозрачные, толщина 5 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	
2	Шкаф для хранения	Мебель	основное	*Размеры: 80х38х200 (ШхГхВ)* *Материалы:* *Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООД.13
3	Стол ученический	Мебель	основное	*Столешница изготовлена из ЛДСП 16 мм размером 1300х600 мм, торцы отделаны*	ООД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				противоударной кромкой ПВХ 1 мм.	
4	Стул ученический	Мебель	основное	*Стул ученический на 4 ножках. Каркас выполнен из трубы квадратного сечения, окрашен износостойкой порошковой краской. Сиденье и спинка изготовлены из гнутоклееной фанеры.*	ООД.13
5	Стол преподавателя	Мебель	основное	*Демонстрационный стол. Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ. Столешница – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.*	ООД.13
6	Стул преподавателя	Мебель	основное	*Стол изготовлен из ЛДСП 16 мм, торцы столешницы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм. Ящики тумбы на роликовых направляющих, комплектуются пластиковыми ручками. Ширина: 1500 мм Глубина: 625 мм Высота: 750 мм*	ООД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Доска классная	Мебель	специализированное	*Размер доски: длина – 200 см, высота – 75 см. Количество рабочих поверхностей: 3 – для мела, 2 – для маркера. Рабочая поверхность: оцинкованная сталь с антибликовым покрытием, обладает высокими износоустойчивыми характеристиками, отличается твердостью, легкой стираемостью и отсутствием отблесков, магнитные свойства позволяют крепить к доске карты и другой учебный или демонстрационный материал с помощью магнитов.*	ООД.13
8	Компьютер	ТС	основное	*Компьютеры серии С - модели для офиса, обеспечивающие оптимальную производительность в офисных приложениях. Компьютеры этой*	ООД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				серии, как правило, имеют встроенное видео и оснащаются адаптером локальной сети. Данные устройство имеют в своем составе встроенные мультимедиа устройсва (колонки и вэб-камера). *Вариант исполнения – Моноблок* *Диагональ монитора: 21,5 дюйма* *Частота процессора: от 1.6 до 4.2 ГГц* *Количество ядер: 4 ядра* *Объем оперативной памяти: 16 Гб* *Объем жесткого диска: 256 Гб* *Тип жесткого диска: SSD* *Наличие беспроводной сети Wi-Fi* *Стандарт Wi-Fi: WiFi AC (a/b/g/n/ac)* *Наличие сетевого адаптера Ethernet* *Скорость сетевого подключения: 1 Гбит/с*	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие встроенной веб камеры *Наличие встроенных стереодинамиков Наличие дополнительных разъемов USB 3.0 (2.0): не менее 3 штук.* *Наличие клавиатуры и мышки.* *Наличие предустановленной ОС.*	
9	Проектор	ТС	основное	*Оптический прибор, предназначенный для создания действительного изображения объектов на рассеивающей поверхности, служащей экраном. Проектор 3xLCD, 3200 люмен, 16000:1, 1920x1080, HDMI, Audio Out, USB, ПДУ.*	ООД.13
10	МФУ	ТС	основное	*Тип - МФУ лазерное* *Функции устройства - принтер, сканер, копир, факс* *Принтер* *Технология печати - лазерная*	ООД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Цветность печати - черно-белая Максимальный формат - А4 Максимальное разрешение черно-белой печати - 1200x1200 dpi Скорость черно-белой печати (стр/мин) - 30 стр/мин (А4) Сканер Оптическое разрешение сканера - 4800x4800 dpi Скорость сканирования - 40 стр/мин Максимальный формат бумаги (сканер) - А4 (210x297) Копир Максимальное разрешение копира - 1200x1200 dpi Скорость копирования - 30 стр/мин Максимальное количество копий за цикл - 99 Габариты, вес Глубина -397 мм Ширина - 401 мм Высота - 365 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Вес - 11.5 кг	
11	Источник бесперебойного питания	ТС	основное	*ИБП линейно-интерактивный (line-interactive); обеспечивает стабилизацию напряжения на выходе; при этом частоты на входе и выходе совпадают. Источник бесперебойного питания APC Back-UPS Pro, Line-Interactive, 900VA / 865W, Tower, IEC, LCD, Serial+USB, подкл. доп. батарей*	ООД.13
12	Набор плакатов	УМК	основное	*Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации, Ордена России, Воинские звания и знаки различия, комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.*	ООД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Наглядные пособия	УМК	основное	*Макет 5,45-мм автомата Калашникова Средства индивидуальной защиты Противогаз ГП-5 Общевойсковой защитный комплект Респиратор Комплект средств защиты, применяемых при ЧС Тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др Тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей Макеты: встроенного убежища,*	ООД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи Образцы средств пожаротушения (СП) Электронный стрелковый тренажер Имитаторы ранений и поражений	

Кабинет *«Физики»*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для документов	Мебель	основное	*Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм. Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм. Двери стеклянные прозрачные, толщина 5 мм. Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООДу.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Шкаф для хранения	Мебель	основное	*Размеры: 80х38х200 (ШхГхВ)* *Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООДу.09
3	Стол ученический	Мебель	основное	*Столешница изготовлена из ЛДСП 16 мм размером 1300х600 мм, торцы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм.*	ООДу.09
4	Стул ученический	Мебель	основное	*Стул ученический на 4 ножках. Каркас выполнен из трубы квадратного сечения, окрашен износостойкой порошковой краской. Сиденье и спинка изготовлены из гнутоклееной фанеры.*	ООДу.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Стол преподавателя	Мебель	основное	*Стол изготовлен из ЛДСП 16 мм, торцы столешницы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм. Ящики тумбы на роликовых направляющих, комплектуются пластиковыми ручками. Ширина: 1500 мм Глубина: 625 мм Высота: 750 мм*	ООДу.09
6	Стул преподавателя	Мебель	основное	*Вес - 7,2 кг Размеры Ширина сиденья 45 Глубина сиденья 44 Высота 79 Высота спинки 31 Высота сиденья от пола 48*	ООДу.09
7	Доска классная	Мебель	специализированное	*Размер доски: длина – 200 см, высота – 75 см. Количество рабочих поверхностей: 3 – для мела, 2 – для маркера. Рабочая поверхность: оцинкованная сталь с антибликовым покрытием, обладает высокими*	ООДу.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				износоустойчивыми характеристиками, отличается твердостью, легкой стираемостью и отсутствием отблесков, магнитные свойства позволяют крепить к доске карты и другой учебный или демонстрационный материал с помощью магнитов.	
8	Стол преподавателя (140х75х75)	Мебель	специализированное	*Демонстрационный стол. Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ. Столешница – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.*	ООДу.09
9	Компьютер	ТС	основное	*Компьютеры серии С - модели для офиса, обеспечивающие оптимальную производительность в офисных приложениях. Компьютеры этой серии, как правило, имеют встроенное видео и оснащаются адаптером локальной сети. Данные*	ООДу.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				устройство имеют в своем составе встроенные мультимедиа устройсва (колонки и вэб-камера). *Вариант исполнения – Моноблок* *Диагональ монитора: 21,5 дюйма* *Частота процессора: от 1.6 до 4.2 ГГц* *Количество ядер: 4 ядра* *Объем оперативной памяти: 16 Гб* *Объем жесткого диска: 256 Гб* *Тип жесткого диска: SSD* *Наличие беспроводной сети Wi-Fi* *Стандарт Wi-Fi: WiFi AC (a/b/g/n/ac)* *Наличие сетевого адаптера Ethernet* *Скорость сетевого подключения: 1 Гбит/с* *Наличие встроенной веб камеры* *Наличие встроенных стереодинамиков*	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие дополнительных разъемов USB 3.0 (2.0): не менее 3 штук. *Наличие клавиатуры и мышки.* *Наличие предустановленной ОС.*	
10	Проектор	ТС	основное	*Оптический прибор, предназначенный для создания действительного изображения объектов на рассеивающей поверхности, служащей экраном. Проектор 3xLCD, 3200 люмен, 16000:1, 1920x1080, HDMI, Audio Out, USB, ПДУ.*	ООДу.09
11	МФУ	ТС	основное	*Тип - МФУ лазерное* *Функции устройства - принтер, сканер, копир, факс* *Принтер* *Технология печати - лазерная* *Цветность печати - черно-белая* *Максимальный формат - А4*	ООДу.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Максимальное разрешение черно-белой печати - 1200x1200 dpi Скорость черно-белой печати (стр/мин) - 30 стр/мин (A4) *Сканер* *Оптическое разрешение сканера - 4800x4800 dpi* *Скорость сканирования - 40 стр/мин* *Максимальный формат бумаги (сканер) - A4 (210x297)* *Копир* *Максимальное разрешение копира - 1200x1200 dpi* *Скорость копирования - 30 стр/мин Максимальное количество копий за цикл - 99* *Габариты, вес* *Глубина -397 мм* *Ширина - 401 мм* *Высота - 365 мм* *Вес - 11.5 кг*	
12	Источник бесперебойного питания	ТС	основное	*ИБП линейно-интерактивный (line-*	ООДу.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				interactive); обеспечивает стабилизацию напряжения на выходе; при этом частоты на входе и выходе совпадают. Источник бесперебойного питания APC Back-UPS Pro, Line-Interactive, 900VA / 865W, Tower, IEC, LCD, Serial+USB, подкл. доп. батарей	
13	Наглядные пособия	УМК	основное	*Весы технические с разновесами; Комплект для лабораторного практикума по оптике; Комплект для лабораторного практикума по механике; Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики; Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором); Комплект*	ООДу.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетики); Амперметр лабораторный; Вольтметр лабораторный; Колориметр с набором калориметрических тел; Термометр лабораторный; Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии; Барометр-анероид; Блок питания регулируемый; Веб-камера на подвижном штативе; Видеокамера для работы с оптическими приборами; Генератор звуковой; Гигрометр (психрометр); Груз наборный; Динамометр демонстрационный;	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями; Манометр жидкостной демонстрационный; Метр демонстрационный; Микроскоп демонстрационный; Насос вакуумный Комовского; Столик подъемный; Штатив демонстрационный физический; Электроплитка; Набор демонстрационныйпо механическим явлениям; Набор демонстрационный по динамике вращательного движения; Набор демонстрационныйпо механическим колебаниям; Набор демонстрационный волновых явлений; Ведерко Архимеда; Маятник Максвелла; Набор тел равного объема; Набор тел равной массы; Прибор	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для демонстрации атмосферного давления; Призма, наклоняющаяся с отвесом; Рычаг демонстрационный; Сосуды сообщающиеся; Стакан отливной демонстрационный; Трубка Ньютона; Шар Паскаля; Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям; Набор демонстрационный по газовым законам; Набор капилляров; Трубка для демонстрации конвекции в жидкости; Цилиндры свинцовые со стругом; Шар с кольцом; Высоковольтный источник; Генератор Ван-де-Граафа; Дозиметр; Камертоны на резонансных ящиках; Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн; Комплект приборов для	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				изучения принципов радиоприема и радиопередачи; Комплект проводов; Магнит дугообразный; Магнит полосовой демонстрационный; Машина электрофорная; Маятник электростатический; Набор по изучению магнитного поля Земли; Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов; Набор демонстрационный по полупроводникам; Набор демонстрационный по постоянному току; Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме; Набор демонстрационный по электродинамике; Набор для демонстрации магнитных полей; Набор для демонстрации электрических полей; Трансформатор	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				учебный; Палочка стеклянная; Палочка эбонитовая; Прибор Ленца; Стрелки магнитные на штативах; Султан электростатический; Штативы изолирующие; Электромагнит разборный; Набор демонстрационный по геометрической оптике; Набор демонстрационный по волновой оптике; Спектроскоп двухтрубный; Набор спектральных трубок с источником питания; Установка для изучения фотоэффекта; Набор демонстрационный по постоянной Планка; Комплект наглядных пособий для постоянного использования; Комплект портретов для оформления кабинета; Комплект демонстрационных учебных таблиц	

Кабинет *«Информатики»*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для документов	Мебель	основное	*Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Двери стеклянные прозрачные, толщина 5 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООД.05
2	Шкаф для хранения	Мебель	основное	*Размеры: 80х38х200 (ШхГхВ)* *Материалы: Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООД.05
3	Стол ученический	Мебель	основное	*Столешница изготовлена из ЛДСП 16 мм размером 1300х600 мм, торцы отделаны*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				противоударной кромкой ПВХ 1 мм.	
4	Стул ученический	Мебель	основное	*Стул ученический на 4 ножках. Каркас выполнен из трубы квадратного сечения, окрашен износостойкой порошковой краской. Сиденье и спинка изготовлены из гнутоклееной фанеры.*	ООД.05
5	Стол преподавателя	Мебель	основное	*Стол изготовлен из ЛДСП 16 мм, торцы столешницы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм. Ящики тумбы на роликовых направляющих, комплектуются пластиковыми ручками. Ширина: 1500 мм Глубина: 625 мм Высота: 750 мм*	ООД.05
6	Стул преподавателя	Мебель	основное	*Вес - 7,2 кг Размеры Ширина сиденья 45 Глубина сиденья 44 Высота 79 Высота спинки 31*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота сиденья от пола 48	
7	Доска классная	Мебель	основное	*Размер доски: длина – 200 см, высота – 75 см. Количество рабочих поверхностей: 3 – для мела, 2 – для маркера. Рабочая поверхность: оцинкованная сталь с антибликовым покрытием, обладает высокими износоустойчивыми характеристиками, отличается твердостью, легкой стираемостью и отсутствием отблесков, магнитные свойства позволяют крепить к доске карты и другой учебный или демонстрационный материал с помощью магнитов.*	ООД.05
8	Компьютер	ТС	основное	*Компьютеры серии "Рабочая станция" - включающих комплекс технических и программных средств,*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				*предназначенных для решения определенного круга задач обеспечивающие оптимальную производительность при работе с системами автоматизированного проектирования и т.д. Компьютеры этой серии, как правило, имеют высокопроизводительны е процессоры, включают в свой состав быстродействующую графическую плату и оснащаются адаптером локальной сети. Системный блок типа Miditower Частота процессора: от 2.6 до 4.4 ГГц, Количество ядер: 6 ядер, 65 Вт Объем оперативной памяти: 16 Гб (2*8 Гб) Объем жесткого диска: 1 х 250 Гб SSD + 1 х 1 Тб HDD*	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие сетевого адаптера Ethernet *Скорость сетевого подключения: 1 Гбит/с* *Разрешение вебкамеры: 1920x1080* *Наличие дополнительных разъемов USB 3.0: не менее 4 штук.* *Наличие дополнительных разъемов USB 2.0: не менее 4 штук.* *Наличие видеокарты* *Объем видеопамяти: 8 Гб* *Наличие внешнего монитора* *Диагональ монитора: 23.8”* *Тип матрицы монитора LCD* *Наличие клавиатуры и мышки.* *Наличие предустановленной ОС.*	
9	Проектор	ТС	основное	*Оптический прибор, предназначенный для создания действительного изображения объектов*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				на рассеивающей поверхности, служащей экраном. Проектор 3xLCD, 3200 люмен, 16000:1, 1920x1080, HDMI, Audio Out, USB, ПДУ.	
10	МФУ	ТС	основное	*Тип - МФУ лазерное Функции устройства - принтер, сканер, копир, факс Принтер Технология печати - лазерная Цветность печати - черно-белая Максимальный формат - А4 Максимальное разрешение черно-белой печати - 1200x1200 dpi Скорость черно-белой печати (стр/мин) - 30 стр/мин (А4) Сканер Оптическое разрешение сканера - 4800x4800 dpi Скорость сканирования - 40 стр/мин*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Максимальный формат бумаги (сканер) - А4 (210х297) *Копир* *Максимальное разрешение копира - 1200х1200 dpi* *Скорость копирования - 30 стр/мин Максимальное количество копий за цикл - 99* *Габариты, вес* *Глубина -397 мм* *Ширина - 401 мм* *Высота - 365 мм* *Вес - 11.5 кг*	
11	Интерактивный комплекс для ЦОС	ТС	основное	*Интерактивно-вычислительный комплекс, объединяющий в себе функции управляющего компьютера с предустановленным программным обеспечением и интерактивной панели. В задачи комплекса входит управление контентом, его визуализация,*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				хранение и взаимодействие с контентом, трансляция контента с мобильных источников. Возможно подключение к системам ВКС. Информацией можно управлять при помощи рук, специальных маркеров или стилусов. Стойка напольная, мобильная для устройств с диагональю до 75 дюймов с возможностью регулировки высоты. max нагрузка - 60 кг	
12	Веб-камера	ТС	основное	*Тип оборудования - Веб-камера со встроенным микрофоном Разрешение веб-камеры - 1920 x 1080 Крепление веб-камеры - К LCD-дисплею, Установка на столе Угол обзора - 65° Сенсор - CMOS 1/4 дюйма Экспозиция -*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Автоматическая Встроенный микрофон	
13	Многоканальные наушники с микрофоном	ТС	основное	*Тип оборудования краткий - Гарнитура Тип наушников (интерфейс) - Проводные Динамики - 50 мм Тип магнитов - Неодимовые Объемный звук - 7.1 Surround (виртуальный) Частотный диапазон наушников - 20 Гц ~ 20 кГц Тип конструкции - Большие полноразмерные (мониторные) Крепление наушников - Вертикальная дужка с регулируемым оголовьем Вес - 0.37 кг*	ООД.05
14	Программное обеспечение	ТС	основное	*САПР (Система Автоматизации Проектных Работ) — автоматизированная система, реализующая информационную технологию выполнения функций*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проектирования, предназначенную для автоматизации процесса проектирования, состоящую из персонала и комплекса технических, программных и других средств автоматизации его деятельности	
15	Принтер	ТС	основное	*Устройство, создающее полноцветные отпечатки наивысшего качества за счет нагрева чернила и пропускания его через дюзы печатающей головки. Печать цветных документов на бумаге формата А4.Принтер А4, 37 стр/мин, 5760 optimized dpi, 6 красок, USB2.0, WiFi, печать на CD/DVD*	ООД.05
16	Источник бесперебойного питания	ТС	основное	*ИБП линейно-интерактивный (line-interactive); обеспечивает стабилизацию напряжения на выходе;*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				при этом частоты на входе и выходе совпадают. Источник бесперебойного питания APC Back-UPS Pro, Line-Interactive, 900VA / 865W, Tower, IEC, LCD, Serial+USB, подкл. доп. батарей	
17	Сетевой фильтр	ТС	основное	*10 метров*	ООД.05
18	Сетевой фильтр	ТС	основное	*5 метров*	ООД.05
19	Сетевой фильтр	ТС	основное	*1,8 метра*	ООД.05
20	Коммутатор	ТС	основное	*Применяется при создании сетей, оно позволяет объединить технику в один сегмент. Обеспечивается быстрый обмен информацией и стабильное подключение к Интернету. Имеет 18 портов. Максимальная пропускная способность у разъемов – 1 Гбит/с. В устройстве есть два порта SFP, необходимые для подключения техники через оптоволокно. Внутренняя пропускная способность*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				коммутатора – 36 Гбит/с. Скорость обслуживания пакетов – 26.78 миллиона пакетов в секунду.	
21	Роутер	ТС	основное	*Роутер WiFi 2.4 ГГц Wireless N ✓с поддержкой 3G / 4G модемов ✓MIMO 2.5 dBi ✓Bridge - Point to Point, WDS-Bridge, WISP repeater, AP, CPE client*	ООД.05
22	Документ-камера	ТС	основное	*Профессиональная настольная документ-камера формата А3 (297х420 мм), оборудованная гибким штативом и 10-кратным оптическим зумом. Модель справится с демонстрационными задачами любого учебного заведения, а также подойдет для проведения презентаций, выставок и аукционов. Отличается повышенным качеством формируемых*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				изображений, увеличением диапазона размеров документов, расширением возможностей по корректировке/преобразованию изображений, а также расширенной интеграцией с подключенным компьютером.	
23	Многоканальные наушники с микрофоном	ТС	основное	*Тип оборудования краткий - Гарнитура Тип наушников (интерфейс) - Проводные Динамики - 50 мм Тип магнитов - Неодимовые Объемный звук - 7.1 Surround (виртуальный) Частотный диапазон наушников - 20 Гц ~ 20 кГц Тип конструкции - Большие полноразмерные (мониторные) Крепление наушников - Вертикальная дужка с регулируемым оголовьем*	ООД.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Вес - 0.37 кг	

Кабинет *«Химии и биологии»*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для документов	Мебель	основное	*Материалы:* *Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.* *Двери стеклянные прозрачные, толщина 5 мм.* *Ручки – металлические, цвет - хром матовый*	ООД.10 ООД.11
2	Шкаф для хранения	Мебель	основное	*Размеры: 80х38х200 (ШхГхВ)* *Материалы:* *Ламинированная ДСтП, кромка ПВХ* *Топ шкафа – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.* *Каркас, полки и двери шкафа – 18 мм, кромка ПВХ 0,4 мм.*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ручки – металлические, цвет - хром матовый	
3	Стол ученический	Мебель	основное	*Столешница изготовлена из ЛДСП 16 мм размером 1300х600 мм, торцы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм.*	ООД.10 ООД.11
4	Стул ученический	Мебель	основное	*Стул ученический на 4 ножках. Каркас выполнен из трубы квадратного сечения, окрашен износостойкой порошковой краской. Сиденье и спинка изготовлены из гнутоклееной фанеры.*	ООД.10 ООД.11
5	Стол преподавателя	Мебель	основное	*Стол изготовлен из ЛДСП 16 мм, торцы столешницы отделаны противоударной кромкой ПВХ 1 мм. Ящики тумбы на роликовых направляющих, комплектуются пластиковыми ручками. Ширина: 1500 мм Глубина: 625 мм Высота: 750 мм*	ООД.10 ООД.11
6	Стул преподавателя	Мебель	основное	*Вес - 7,2 кг Размеры Ширина сиденья 45*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Глубина сиденья 44 *Высота 79* *Высота спинки 31* *Высота сиденья от пола 48*	
7	Доска классная	Мебель	специализированное	*Размер доски: длина – 200 см, высота – 75 см. Количество рабочих поверхностей: 3 – для мела, 2 – для маркера. Рабочая поверхность: оцинкованная сталь с антибликовым покрытием, обладает высокими износоустойчивыми характеристиками, отличается твердостью, легкой стираемостью и отсутствием отблесков, магнитные свойства позволяют крепить к доске карты и другой учебный или демонстрационный материал с помощью магнитов.*	ООД.10 ООД.11
8	Стол преподавателя (140х75х75)	Мебель	специализированное	*Демонстрационный стол. Ламинированная*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ДСтП, кромка ПВХ. Столешница – 25 мм, кромка ПВХ 2 мм.	
9	Оборудование для выполнения работ по химии	Оборудование	основное	*Мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование	
10	Оборудование для выполнения работ по биологии	Оборудование	основное	*Микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи)*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Компьютер	ТС	основное	*Компьютеры серии С - модели для офиса, обеспечивающие оптимальную производительность в офисных приложениях. Компьютеры этой серии, как правило, имеют встроенное видео и оснащаются адаптером локальной сети. Данные устройство имеют в своем составе встроенные мультимедиа устройсва (колонки и вэб-камера).* *Вариант исполнения – Моноблок* *Диагональ монитора: 21,5 дюйма* *Частота процессора: от 1.6 до 4.2 ГГц* *Количество ядер: 4 ядра* *Объем оперативной памяти: 16 Гб* *Объем жесткого диска: 256 Гб* *Тип жесткого диска: SSD*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наличие беспроводной сети Wi-Fi *Стандарт Wi-Fi: WiFi AC (a/b/g/n/ac)* *Наличие сетевого адаптера Ethernet* *Скорость сетевого подключения: 1 Гбит/с* *Наличие встроенной веб камеры* *Наличие встроенных стереодинамиков Наличие дополнительных разъемов USB 3.0 (2.0): не менее 3 штук.* *Наличие клавиатуры и мышки.* *Наличие предустановленной ОС.*	
12	Проектор	ТС	основное	*Оптический прибор, предназначенный для создания действительного изображения объектов на рассеивающей поверхности, служащей экраном. Проектор 3xLCD, 3200 люмен, 16000:1, 1920x1080,*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				HDMI, Audio Out, USB, ПДУ.	
13	МФУ	ТС	основное	*Тип - МФУ лазерное* *Функции устройства - принтер, сканер, копир, факс* *Принтер* *Технология печати - лазерная* *Цветность печати - черно-белая* *Максимальный формат - А4* *Максимальное разрешение черно-белой печати - 1200x1200 dpi Скорость черно-белой печати (стр/мин) - 30 стр/мин (А4)* *Сканер* *Оптическое разрешение сканера - 4800x4800 dpi* *Скорость сканирования - 40 стр/мин* *Максимальный формат бумаги (сканер) - А4 (210x297)* *Копир*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Максимальное разрешение копира - 1200x1200 dpi *Скорость копирования - 30 стр/мин Максимальное количество копий за цикл - 99* *Габариты, вес* *Глубина -397 мм* *Ширина - 401 мм* *Высота - 365 мм* *Вес - 11.5 кг*	
14	Источник бесперебойного питания	ТС	основное	*ИБП линейно-интерактивный (line-interactive); обеспечивает стабилизацию напряжения на выходе; при этом частоты на входе и выходе совпадают. Источник бесперебойного питания APC Back-UPS Pro, Line-Interactive, 900VA / 865W, Tower, IEC, LCD, Serial+USB, подкл. доп. батарей*	ООД.10 ООД.11
15	Наглядные пособия	УМК	основное	*комплекты учебных таблиц, плакатов,*	ООД.10 ООД.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы	

Кабинет: «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 04, ОП 10, ОП 11, ОП 13, ОП 05, ОП 12
3.	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 04, ОП 10, ОП 11, ОП 13, ОП 05, ОП 12

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4.	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 х 600, 23-300"	ОП 04, ОП 10, ОП 11, ОП 13, ОП 05, ОП 12
5.	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 04, ОП 10, ОП 11, ОП 13, ОП 05, ОП 12
6.	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 04, ОП 10, ОП 11, ОП 13, ОП 05, ОП 12

1.1.2 Оснащение кабинетов «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 01
2.	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 01
3.	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 х 600, 23-300"	ОП 01
4.	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 01
5.	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Посуда столовая для сервировки столов, приборы для мяса и рыбы	Оборудование	Основное	Тарелка круглая белая плоская, Тарелка глубокая белая	ОП 01
7.	Кофеварки разной модификации	Оборудование	Основное	Габаритные размеры не более: 650х500х475 мм.	ОП 01
8.	Весы электронные	Оборудование	Основное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ОП 01

1.1.2 Оснащение кабинетов «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 02
2	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 02
3	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 х 600, 23-300"	ОП 02
4	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 02
5	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Посуда столовая для сервировки столов, приборы для мяса и рыбы	Оборудование	Основное	Тарелка круглая белая плоская, Тарелка глубокая белая	ОП 02
7	Кофеварки разной модификации	Оборудование	Основное	Габаритные размеры не более: 650х500х475 мм.	ОП 02
8	Весы электронные	Оборудование	Основное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ОП 02

1.1.2 Оснащение кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
3	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 x 600, 23-300"	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
4	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
6	Посуда столовая для сервировки столов, приборы для мяса и рыбы	Оборудование	Основное	Тарелка круглая белая плоская, Тарелка глубокая белая	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
7	Кофеварки разной модификации	Оборудование	Основное	Габаритные размеры не более: 650х500х475 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
8	Весы электронные	Оборудование	Основное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

1.1.2 Оснащение кабинетов «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 07
2	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 07
3	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 х 600, 23-300"	ОП 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 07
5	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 07

1.1.2 Оснащение кабинетов «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 06, ОП 08
2	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 06, ОП 08
3	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 х 600, 23-300"	ОП 06, ОП 08
4	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 06, ОП 08
5	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 06, ОП 08
6	Усовершенствованный тренажер для отработки навыков оказания первой помощи пациентам	Оборудование	Основное	Фантом человека для отработки сестринских манипуляций. Вес не более 19 кг.	ОП 06, ОП 08
7	Тренажер-манекен взрослого пострадавшего для отработки	Оборудование	Основное	Габариты не более: 1750 х 460 х 260 мм. Контроллер, размеры не боле 185 х 135 х 55 Вес: не более 9	ОП 06, ОП 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	приемов сердечно-легочной реанимации			кг. Тренажер-манекен представляет собой имитацию полноростового взрослого пострадавшего и предназначен для отработки приемов сердечно-легочной реанимации с возможностью контроля качества выполнения упражнений.	
8	Аппарат для измерения АД механический	Оборудование	Основное	Механический измеритель артериального давления и частоты пульса.	ОП 06, ОП 08
9	Аппарат для измерения АД автоматический	Оборудование	Основное	Автоматический измеритель артериального давления и частоты пульса.	ОП 06, ОП 08
10	Манекен-торс для отработки навыков сердечно-лёгочной реанимации	Оборудование	Основное	Вес не более 2,72 кг., Размер не более: 53х29х19,5 см	ОП 06, ОП 08

1.1.2 Оснащение кабинетов «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 03
2	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя	ОП 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	
3	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 x 600, 23-300"	ОП 03
4	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 03
5	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 03
6	Посуда столовая для сервировки столов, приборы для мяса и рыбы	Оборудование	Основное	Тарелка круглая белая плоская, Тарелка глубокая белая	ОП 03

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	Размер зависит от модели пароконвектомата.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
3	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Основное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 5греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
5	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	Основное	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
6	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
7	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
8	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	Основное	Мощность от 1000Вт и выше.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
9	Стол производственный	Оборудование	Основное	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				внутренней металлической полкой, глухой.	
10	Стол производственный	Оборудование	Основное	На усмотрение образовательной организации	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
11	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	Основное	800х500х1800,	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
12	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Основное	1000х600х850.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
13	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Основное	Один уровень на одного участника GN 1/1	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
14	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Мощность от 0,7кВт	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
15	Фритюрница	Оборудование	Основное	Объемом от 4 литров.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
16	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
17	Мясорубка	Оборудование	Основное	Производительностью не менее 20 кг в час.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
18	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши не менее 2л.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19	Соковыжималка	Оборудование	Основное	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
20	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Основное	Настольная, камерная.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
21	Кофемолка	Оборудование	Основное	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
22	Дегидратор	Оборудование	Основное	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
23	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	Основное	Объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
24	Стол производственный	Оборудование	Основное	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
25	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
26	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 x 600, 23-300"	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
28	Экран для проектора	ТС	Основное	Размер рабочей поверхности не более: 180х180 см. Тип экрана: рулонный Диагональ: 100 дюймов (254 см)	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
29	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
30	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Основное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				подставке или производственном столе.	
3	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
5	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	Основное	Мощность от 1000Вт и выше.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
6	Стол производственный	Оборудование	Основное	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
7	Стол производственный	Оборудование	Основное	На усмотрение образовательной организации	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
8	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	Основное	800x500x1800,	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
9	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Основное	1000x600x850.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
10	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Основное	Один уровень на одного участника GN 1/1	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
11	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Мощность от 0,7кВт	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
12	Соковыжималка	Оборудование	Основное	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Кофемолка	Оборудование	Основное	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
14	Стол производственный	Оборудование	Основное	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
15	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Основное	Габаритыне более 1800х800х1500 мм.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
16	Ванна для темперирования шоколада.	Оборудование	Основное	Объем одной ванны не более1,5Л. Размер по периметру не более: 42*26*13,5 см.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
17	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
18	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
19	Проектор	ТС	Основное	Разрешение не менее 800 х 600, 23-300"	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
20	Экран для проектора	ТС	Основное	Размер рабочей поверхности не более: 180х180 см. Тип экрана: рулонный Диагональ: 100 дюймов (254 см)	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
21	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
23	Шкаф холодильный кондитерский	Оборудование	Основное	Размеры 60*40 см	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
24	Тестомесильная машина для дрожжевого теста	Оборудование	Основное	С загрузкой 20 кг, несъемная дежа 50 л, 2 скорости	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
25	Стол кондитерский, со столешницей из бука и сплошной полкой	Оборудование	Основное	Размеры 70*180*87 см	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

Зона по видам работ «*Комбинат питания*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Ванна моечная двухсекционная	Оборудование	Основное	Размеры не более: длина 1 200 мм. Ширина800 мм. высота 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2.	Полка-купе настенная закрытая	Оборудование	Основное	Размеры не более: ширина: 1 200 мм.,глубина: 400 мм., высота: 700 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
3.	Стеллаж нержавеющий кухонный	Оборудование	Основное	Размеры не более: ширина: 900 мм., глубина: 700 мм., высота: 1 800 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
4.	Конвекционная печь напольная	Оборудование	Специализированное	Количество уровней 10-16. Температурный режим до 270 °С. Размеры не более: ширина 900 мм., глубина 1100 мм., высота 2000 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
5.	Тележка-шпилька для гастроемкостей	Оборудование	Специализированное	Вместимость: не более 10 х GN 1/1	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
6.	Стол производственный со сплошной полкой	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: длина 1500 мм., ширина 800 мм., высота 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
7.	Зонт приточно-вытяжной пристенный	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: ширина 1 250 мм., глубина 1 100 мм., высота 450 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Стеллаж с перфорированными полками металлический	Оборудование	Специализированное	Количество полок:не менее 4. Размер не более: ширина 1 500 мм., глубина 800 мм., высота 1820 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
9.	Стол производственный металлический	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: длина 1 500 мм., ширина 800 мм., высота 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
10.	Шкаф холодильный (стеклянная дверь)	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 700х1050х2000 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
11.	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: длина 800 мм., ширина 900мм., высота 2400 мм.,	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
12.	Настенная сплит-система	Оборудование	Основное	Размер внешнего блока не более (ШхВхГ): 800×500×300мм. Размер внутреннего блока не более (ШхВхГ):800×500×300 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
13.	Настенные электронные часы-табло	Оборудование	Основное	Габариты не более: 880х360х42 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
14.	Упаковщик вакуумный настольный	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 400х550х400 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
15.	Аппарат для sous-vide	Оборудование	Специализированное	Размеры не более 522х410х360	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16.	Куттер	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: ширина 525 мм., глубина 400 мм., высота 550мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
17.	Овощерезка	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: длина 500мм., ширина 350 мм., Высота 720 мм.,	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
18.	Мясорубка настольная	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: длина 500мм., ширина 500 мм., Высота 720 мм.,	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
19.	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Температурный режим : +30 - +90 °С. Габаритные размеры не более: 500х500х550 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
20.	Микровесы ювелирные весы	Оборудование	Специализированное	Предел взвешивания не более 0.3 кг. Точность измерения не более 0.01 г. для измерения веса желирующих веществ при использовании веса менее 1 грамма	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
21.	Миксер планетарный	Оборудование	Специализированное	Объем чаши не более 7 л Количество насадок 3- 6. Габариты не более (ВхШхГ) 66.5х36.5х51. см	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
22.	Погружной блендер	Оборудование	Специализированное	Количество скоростей до 5 Количество насадок до 12	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23.	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Специализированное	Габаритыне более 1800х800х1500 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
24.	Весы	Оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания не более 5 кг. Габаритные размеры не более: 400х400х300 мм. Вес :	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
25.	Карамельная лампа без корпуса	Оборудование	Специализированное	Рабочая поверхность не более: 700*500 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
26.	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: ширина 550 мм., глубина 550мм., высота 550 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
27.	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: ширина: 585 мм., глубина: 485 мм., высота: 465 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
28.	Печь СВЧ	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 570х570х400 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
29.	Ванна для темперирования шоколада.	Оборудование	Специализированное	Объем одной ванны не более1,5Л. Размер по периметру не более: 42*26*13,5 см.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
30.	Блендер с функцией подогрева	Оборудование	Специализированное	Размер не более: ширина 27 см., глубина 27 см., высота 50.5 см.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
31.	Тестомес	Оборудование	Специализированное	Объем дежи: не менее 8 л. Габаритные размеры не менее: 314х510х380 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
32.	Аппарат контактной обработки напольный	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры: не более 900х900х1000 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
33.	Гриль индукционный настольный	Оборудование	Специализированное	Габаритные размерыне более: 800х760х400 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
34.	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 900х900х770 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
35.	Ванна моечная односекционная с распашной дверкой нерж	Оборудование	Специализированное	Размеры не более: ширина: 800мм., глубина: 800 мм., высота: 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
36.	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Количество уровней не более: 10. Габаритные размеры не более: 850х800х1100 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
37.	Плита индукционная 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 700х500х470 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
38.	Стеллаж нержавейка,сплошной	Оборудование	Основное	Размеры не более: ширина: 1 000 мм., глубина: 700 мм., высота: 1 820 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39.	Камера шоковой заморозки (выносной агрегат)	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 3465х1800х2267 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
40.	Стеллаж с перфорированными полками металлический	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина: 1 500 мм., глубина: 500 мм., высота: 1 820 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
41.	Стол производственный металлический	Мебель	Основное	Размеры не более: длина: 900 мм., ширина: 700 мм., высота: 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
42.	Стеллаж закрытый металлический	Мебель	Основное	Размеры не более: длина: 1 200 мм., ширина: 500 мм., высота: 1 750 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
43.	Стол производственный металлический	Мебель	Основное	Размеры не более: длина: 900 мм., ширина: 700 мм., высота: 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

Зона по видам работ «*Кухни мира (подзоны "Кофейная точка", "Русская кухня", "Кавказская кухня")*»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Прилавок-витрина холодильный	оборудование	Основное	Размеры не более: 1120х808(1036)х1703 см. Диапазон температур 5...15 С.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2.	Прилавок для горячих напитков	оборудование	Основное	Установка Напольная. Габаритные размеры не более: ДхШхВ - 1500х808(1036)х852 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

3.	Стул пластиковый складной (усиленный каркас)	оборудование	Основное	Размер столешницы не более D 800 мм. Габариты не более (ШхГ) : 460х425 мм. высота: 810 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
4.	Стол складной	оборудование	Основное	Высота не менее : 750 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
5.	Стеллаж металлический кухонный	оборудование	Основное	Размеры не более: ширина: 900 мм., глубина: 700 мм., высота: 1 800 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
6.	Проектор	Оборудование IT	Основное	Разрешение не менее 800 х 600, 23-300"	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
7.	Экран для проектора	Оборудование IT	Основное	Размер рабочей поверхности не более: 180х180 см. Тип экрана: рулонный Диагональ: 100 дюймов (254 см)	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
8.	Стол офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 160 см., глубина 73 см., высота 76 см	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

9.	Стул офисный	Мебель	Основное	Максимальная нагрузка не менее 120 кг.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
10.	Сетевой фильтр	Оборудование IT	Основное	Длина не менее 3 м	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
11.	Моноблок	Оборудование IT	Основное	Экран:не менее 1920 х 1080; Мультимедиа Web-камера есть Встроенный микрофон есть Встроенные динамики есть , в комплекте клавиатура и мышь	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
12.	Шкаф холодильный с глухой дверью	оборудование	Основное	Габаритные размеры: 597х680х1900 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
13.	Кофемолка	оборудование	Специализированное	Бункер для зерен не более1.2 кг. Размеры не более: ширина 28 см., глубина 39 см., высота 65 см.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
14.	Стол для кофемашин	оборудование	Основное	Размеры не более: длина: 1200 мм., глубина: 600 мм., высота: 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
15.	Стол закрытый с мойкой	оборудование	Основное	Размер не более: длина 500 мм., ширина 600 мм.,	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
16.	Кофемашина-автомат рожковая	оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 650х500х475 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
17.	Полка-купе настенная	оборудование	Основное	Размеры не более: 1200*700*400 см.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

18.	Миксер для молочных коктейлей	оборудование	Специализированное	Количество стаканов не более 2 шт. Размеры не более: ширина 330 мм., глубина 160 мм., высота 500 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
19.	Соковыжималка	оборудование	Специализированное	Размеры не более: ширина 473 мм., глубина 253 мм., высота 525 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
20.	Стол-тумба нерж (двери- купе)	оборудование	Основное	Размеры не более: длина: 1 500 мм., ширина: 600 мм., высота: 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
21.	Плита индукционная 2-ух конфорочная	оборудование	Основное	Габаритные размеры не более: 700х500х470 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
22.	Весы	оборудование	Основное	Наибольший предел взвешивания не более 5 кг. Габаритные размеры не более: 350х325х105 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
23.	Печь СВЧ	оборудование	Основное	Объем: не более 35 л. Габаритные размеры не более: 570х512х370 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
24.	Блендер с функцией подогрева	оборудование	Специализированное	Размер не более: ширина 27 см., глубина 27 см., высота 50.5 см.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
25.	Льдогенератор (кубики)	оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 410х380х480 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
26.	Вафельница для бельгийских вафель	оборудование	Специализированное	Размер жарочной поверхности: не более245х272 мм. t режим, не более°С 300	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

27.	Настенная сплит-система	оборудование	Основное	Размер внешнего блока не более (ШхВхГ): 800×500×300мм. Размер внутреннего блока не более (ШхВхГ):800×500×300 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
28.	Жарочная поверхность	оборудование	Основное	Габариты не более: длина, мм 550 Ширина, мм. 430 Высота, мм 235 Напряжение	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
29.	Стеллаж закрытый металлический	Мебель	Основное	Размеры не более: длина: 1 200 мм., ширина: 600 мм., высота: 1 750 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
30.	Стол производственный металлический	Мебель	Основное	Размеры не более: длина: 900 мм., ширина: 700 мм., высота: 850 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
31.	Кухонная машина (планетарный миксер)	оборудование	Специализированное	Объем чаши, в литрах -не более 6.7. Материал чаши нержавеющая сталь. Количество насадок - 4. Насадки крюк для теста; венчик для взбивания.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
32.	Куттер	оборудование	Специализированное	Размеры не более: ширина 525 мм., глубина 300 мм., высота 430 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
33.	Шкаф для одежды металлический с дверцами	Мебель	Основное	Размеры не более: длина: 600 мм., ширина: 500 мм., высота: 1 860 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
34.	Фритюрница	оборудование	Специализированное	Количество ванн не более 2 шт. Объем одной емкости не более 4 л. Размеры не более: ширина 430 мм., глубина 430 мм., высота 310 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

35.	Пароконвектомат	оборудование	Основное	Количество уровней не более 10. Габаритные размеры не более: 840х800х1055 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
36.	Подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Количество вмещаемых гастроемкостей не менее 6 шт. Габаритные размеры изделия не более 840х886х750(770) мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
37.	Овощерезка	оборудование	Специализированное	Размеры не более: длина 490 мм., ширина 280, высота 720 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
38.	Слайсер	оборудование	Специализированное	Размеры не более: ширина: 585 мм., глубина: 485 мм., высота: 465 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
39.	Упаковщик вакуумный	оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 330х502х380 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
40.	Гриль индукционный комбинированный	оборудование	Специализированное	Габаритные размеры не более: 800х760х400 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
41.	Стеллаж с перфорированными полками металлический	Мебель	Основное	Количество полок не менее 4. Размеры не более: ширина: 1 500 мм., глубина: 500 мм., высота: 1 820 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
42.	Электрокипятильник проточный	оборудование	Основное	Объем вместимости емкости для сбора кипятка не более - 15 л. Габаритные размеры не более: 420х280х795 мм.	ОП 14, ОП 15, ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Мяч волейбольный	Оборудование	Основное	Длина окружности 65-67 см, вес 260-280 г, давление от 0,30 до 0,325 кг/см²	ОП 09
2	Мяч футбольный	Оборудование	Основное	Длина окружности мяча должна составлять 68-70 сантиметров, масса – 410-450 граммов	ОП 09
3	Мяч баскетбольный	Оборудование	Основное	Длина окружности мяча должна составлять 724-780 мм	ОП 09
4	Гимнастический коврик	Оборудование	Основное	Длина от 1400 до 2000 мм	ОП 09
5	Мат гимнастический	Оборудование	Основное	Плотность и толщину от 50 до 200 мм, размер изделия 1м * 2м * 0,1м	ОП 09
6	Обруч	Оборудование	Основное	Диаметр не менее 90 см	ОП 09
7	Палка гимнастическая	Оборудование	Основное	Длина не менее 100 см	ОП 09
8	Мяч теннисный	Оборудование	Основное	Диаметр 6 см	ОП 09
9	Фишки для футбола	ОП	Основное	Материал пластик, d основания = 20 см, d верха = 5 см	ОП 09
10	Скакалка	Оборудование	Основное	Длина - 3000 мм, материал: ПВХ, пластик	ОП 09
11	Гимнастическая скамейка	Оборудование	Основное	Длина - 4 м., высота - 28 см	ОП 09
12	Гантели	Оборудование	Основное	Вес 0,5 кг	ОП 09
13	Гантели	Оборудование	Основное	Вес 1 кг	ОП 09
14	Гантели	Оборудование	Основное	Вес 2 кг	ОП 09
15	Амортизатор с ручками	Оборудование	Основное	Сопротивление слабое, нагрузка 2 кг	ОП 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
16	Амортизатор с ручками	Оборудование	Основное	Сопротивление среднее, нагрузка 4 кг	ОП 09

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

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парта двухместная	Мебель	Основное	Регулируемая ЛДСП	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
2	Стул школьный	Мебель	Основное	Регулируемый, фанера	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
3	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
4	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
5	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
6	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
7	Кафедра выдачи книг,	Мебель	Основное	ДСП	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Стеллажи и витрины	Мебель	Основное	ДСП	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
9	Каталожные шкафы под периодику	Мебель	Основное	ДСП	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06

Читальный зал библиотеки

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парта двухместная	Мебель	Основное	Регулируемая ЛДСП	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
2	Стул школьный	Мебель	Основное	Регулируемый, фанера	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
3	Офисный стол	Мебель	Основное	Прямой. Не более 900х730х743 мм.	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
4	Стул офисный	Мебель	Основное	Размеры не более: ширина 72 см, глубина 72 см, высота 134 см.	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
5	Ноутбук или стационарный компьютер	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
6	Принтер А4 лазерный/цветной	ТС	Основное	Вид печати цветная, лазерная, А3, кол-во цветов — 4, до 20стр/мин, односторонняя/двусторонняя печать, USB, RJ-45, комплект сменных картриджей	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стул Изо с пюпитром	Мебель	Основное	Размеры 610х770х830 мм.	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
2	Ноутбук	ТС	Основное	4Gb ОЗУ, 1Gb видеокарта, 500 Gb жесткий диск. Процессор не менее 2-х ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
3	Подставка-кафедра	Оборудование	Основное	532х519х1126 мм.	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
4	Система хранения звукового и светового оборудования	Оборудование	Основное	419х483х356 мм (внутри). Глубина рэка (агрегата типового размера) 489 мм, высота юнитов 203 мм.	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06
5	Экран для проектора	ТС	Основное	Размер рабочей поверхности не более: 180х180 см. Тип экрана: рулонный Диагональ: 100 дюймов (254 см)	ОП 01-15, ПМ 01-ПМ 06

7. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	**Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**	**Количество**	**Код и наименование учебной дисциплины (модуля)**
1	Офисный пакет приложений Работа с текстами, электронными таблицами, базами данных	1	ОП 13
2	R_keeper (программный продукт для комплексной автоматизации предприятий общепита)	1	ПМ 06

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Основные положения
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации
3. Государственная экзаменационная комиссия
4. Процедура проведения демонстрационного экзамена
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья
Оценочные материалы демонстрационного экзамена

1. Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с:

– Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ,

– требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 9 декабря 2016 № 1569;

– порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08 октября 2021 года № 800;

Данная программа определяет совокупность требований к проведению ГИА выпускников ГБПОУ МО "Колледж «Подмосковье" по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар, кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ВД.06Организация и выполнение работ сервисными службами организаций питания	ПМ.06 Технология организации ресторанного обслуживания

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Виды деятельности	Код и наименование компетенции
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5.

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ВД 6 Организация и выполнение работ сервисными службами организаций питания	ПК. 6.1 Выполнять подготовку баров, буфетов, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	ПК 6.2 Организовывать обслуживание потребителей в ресторанах и кафе
	ПК 6.3 Организовывать и выполнять обслуживание массовых банкетных мероприятий.
	ПК 6.4 Организовывать и выполнять обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания
	ПК. 6.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 6.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
	ПК 6.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Проведение итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

– ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

– позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

– систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

– расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

– значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе);

– принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику документа образования и квалификации (диплома о среднем профессиональном образовании).

3. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по31 декабря) органом местного самоуправления муниципального района и городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

3.1 Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в колледже выполняется в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Объём времени на подготовку и проведение защиты ВКР согласно ФГОС

СПО по профессии – 2 недели, в том числе:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя;
- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

4. Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;
- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, указанного выпускником в заявлении (Приложение 1).

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по компетенции «Поварское дело».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начал проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, непозднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамен. Образовательная организация знакомит с планом проведения

демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен (далее - участники) и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее – подготовительный день)

В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между участниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Участники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена, факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) главный эксперт;

б) члены экспертной группы;

в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

г) технический эксперт;

д) участники;

е) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент).

Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным

экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может

подтвердить представитель образовательной организации, о чем главным экспертом совместно с представителем образовательной организации составляется

специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется Колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором Колледжа.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению

демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

Технический эксперт имеет право:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а равно невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Тьютор (ассистент) обязан:

не мешать и не взаимодействовать с участниками, кроме лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью;

не передавать участникам средства связи, передачи и хранения информации, иные предметы и материалы, за исключением форм помощи и содействия

участникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью целях устранения функциональных препятствий при выполнении ими заданий демонстрационного экзамена.

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

Участники имеют право:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Участники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими участниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Допуск участников к выполнению заданий осуществляется при условии

обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими обязанностями, требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт.

Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ участниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Участник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

− проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

− присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место,

передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссий);

− пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

− обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом

Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется

комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного

пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми

нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или диктуются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар - кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2024

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	-	государственная итоговая аттестация
ДЭ	-	демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	-	демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	-	демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	-	комплект оценочной документации
ОК	-	общая компетенция
ОМ	-	оценочный материал
ПА	-	промежуточная аттестация
ПК	-	профессиональная компетенция
СПО	-	среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:
комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
примерный план застройки площадки ДЭ;
требования к составу экспертных групп;
инструкции по технике безопасности;
образец задания.

КОД
Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.
Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Общие организационные требования:

ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

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

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

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

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

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

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

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

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

Требование к продолжительности ДЭ.

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД1		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад

[1] Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД1		
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и

		оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД1		
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.
Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	■	■	■
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями	■	■	■
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■	■	■
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■

	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	■	■	■
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском	■	■	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■

		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления		■	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании		■	■
		Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий		■	■
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос		■	■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■

Приготовление, оформление и	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Умение: подготовки рабочего места для порционирования			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык; соблюдения техники безопасности			■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■
		Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов			■
		Умение: осуществлять утилизацию отходов			■
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■
		Навык: выбора оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ			■

	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	ассортимента	требований по безопасности готовой продукции)			
		Умение: доводить до вкуса			■
		Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■
Вариативная часть КОД					

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА2	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.					■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.
Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*20 из 20*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.
Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания3	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

[3] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ИТОГО			26,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания4	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

[4] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			50,00

Распределение балловпо критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.
Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания5	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления,	14,00

[5] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.
Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания6	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

[6] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)7			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Таблица № 10

Кол-во рабочих мест: не менее 3		
Количество зон застройки площадки: 2		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	А, Б	ГИА/ДЭ ПУ

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные	Наибольший пределвзвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт	3	А	БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)	3	шт	11	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
11	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ
15	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1	шт	1	Б	БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

18	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень инструментов							
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530х325х20 мм. GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт	9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Терка	4 грани, материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Миска металлическая	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Набор разделочных	Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600,	1	шт	3	А	ПА,

	досок	В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.					ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

16	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	9	шт	27	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

21	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт	15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт	15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	4	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень расходных материалов							

1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт	10	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Вода	Бутыль 19л	1	шт	1	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт	9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

7	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Пакеты для мусора	60 л	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
13	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Плёнка пищевая	Не менее 20м	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м2, белизна от 100%	1	шт	1	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20х30=2 шт., 16х23=2шт., 10х15=2шт.)	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Список продуктов							
1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	10	шт	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	кг	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
10	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
12	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
25	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

31	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
44	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
46	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Шпинат	Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Горошек зеленый	Свежемороженый, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
57	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
62	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

63	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
76	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
82	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА,

	соку						ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
83	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
87	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
88	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
89	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
90	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
93	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
94	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

95	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг	1,8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
97	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Курица тушка	Потрошеная, от 1600 гр	1,6	кг	4,8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Общий стол							
100	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
101	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА,

							ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
102	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
105	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
107	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
108	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
110	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
112	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
113	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	0,002	кг	0,006	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

114	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Розмарин	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Мята	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
117	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
119	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
120	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	6	л	6	Б	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	шт	3	А,Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Требования к застройке площадки ДЭ

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А,Б
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	0,4 В,0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 $м^2$ на всю зону	А,Б
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-
Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А

Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3

2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6

Инструкция по технике безопасности

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

-прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;

-имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;

-не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	

Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ

Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА

и (или) несогласие результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и

повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в

связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА .Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании в апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников

По итогам ГИА выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена.

Паспорт комплекта оценочной документации

КОД 1.1-2022-2024 по компетенции 34 Поварское дело

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена. Требования к оцениванию.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД(инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная чсть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА.

№п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закуслк разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения грячих соусов разнообразного ассортимента.	4.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6.00
ИТОГО			**26.00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА.

№п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закуслк разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения грячих соусов разнообразного ассортимента.	4.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,	2.00

		круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6.00
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья исходных материалов в работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10.00
		Осуществление Изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	14.00
		ИТОГО	**50**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная частьКОД) в рамках ГИА

№п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	4.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6.00
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья исходных материалов в работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10.00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондтерских изделий разнообразного ассортимента.	14.00

3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд , кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	16.00
ИТОГО			**80.00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная вариативная части КОД) в рамках ГИА

№п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерии оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента.	4.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	6.00
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья исходных материалов в работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10.00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондтерских изделий разнообразного ассортимента.	14.00

3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд , кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14.00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	16.00
ИТОГО (инвариантная часть)			**80.00**
ВСЕГО(вариативная часть)			**20.00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100.00**

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сергиево-Посадский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
По профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2025-2026 г

Сергиев Посад, 2025

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся
1.2 Направление воспитания
1.3 Целевые ориентиры воспитания
1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры
1.3.2 Вариативные целевые ориентиры

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад профессиональной образовательной организации
2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение
3.2 Нормативно-методическое обеспечение
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся
3.5 Анализ воспитательного процесса

Приложение 1. Календарный план воспитательной работы на 2025-2026 учебный год

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений являются педагогические и другие работники образовательной организации, обучающиеся, их родители (законные представители), представители иных организаций, участвующие в реализации образовательного процесса в соответствии с законодательством Российской Федерации, локальными актами образовательной организации Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сергиево-Посадский колледж». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей перед всеми другими лицами. Содержание воспитания обучающихся в образовательной организации определяется содержанием российских базовых (гражданских, национальных) норм и ценностей, которые закреплены в Конституции Российской Федерации. Эти ценности и нормы определяют инвариантное содержание воспитания обучающихся. Вариативный компонент содержания воспитания обучающихся включает духовно-нравственные ценности культуры, традиционных религий народов России.

Воспитательная деятельность в ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж» планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, установленными в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р). Приоритетной задачей Российской Федерации в сфере воспитания обучающихся является развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Современный российский национальный воспитательный идеал — высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

В соответствии с этим идеалом и нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования цель воспитания обучающихся в образовательной организации: 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.

Задачи воспитания обучающихся в образовательной организации: усвоение ими знаний норм, духовно-нравственных ценностей, традиций, которые выработало российское общество (социально значимых знаний); формирование и развитие личностных отношений к этим нормам, ценностям, традициям (их освоение, принятие); приобретение соответствующего этим нормам, ценностям, традициям социокультурного опыта поведения, общения, межличностных

и социальных отношений, применения полученных знаний; достижение личностных результатов освоения образовательных программ в соответствии с ФГОС.

Личностные результаты освоения обучающимися образовательных программ включают осознание российской гражданской идентичности, сформированность ценностей самостоятельности и инициативы, готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению, наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности, сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

1.2 Направления воспитания

Воспитательная деятельность в ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж» планируется и осуществляется на основе аксиологического, антропологического, культурно-исторического, системно-деятельностного, личностно-ориентированного подходов и с учётом принципов воспитания: гуманистической направленности воспитания, совместной деятельности детей и взрослых, следования нравственному примеру, безопасной жизнедеятельности, инклюзивности, возрастосообразности

Методологические основы определяются рядом основных принципов воспитания:

- гуманистической направленности воспитания: каждый обучающийся имеет право на признание его как человеческой личности, уважение его достоинства, гуманное отношение, защиту его человеческих прав, свободное развитие личности;

- ценностного единства и совместности: ценности и смыслы воспитания едины и разделяемы всеми участниками образовательных отношений, что предполагает содействие, сотворчество и сопереживание, взаимопонимание и взаимное уважение участников воспитательного (образовательного) процесса;

- культуросообразности: воспитание основывается на культуре и традициях народов России, в воспитательной деятельности учитываются исторические и социокультурные особенности региона, местности проживания обучающихся и нахождения образовательной организации, традиционный уклад, образ жизни, национальные, религиозные и иные культурные особенности местного населения;

- следования нравственному примеру: преподаватели должны в своей деятельности, общении с обучающимися являть примеры соответствия слова и дела, быть ориентиром нравственного поведения;

- безопасной жизнедеятельности: воспитание должно осуществляться в условиях безопасности, обеспечения защищенности всех участников воспитательной деятельности от внутренних и внешних угроз;

- совместной деятельности обучающихся и преподавателей: приобщение обучающихся к культурным ценностям происходит в условиях совместной деятельности, основанной на взаимном доверии, партнёрстве и ответственности;

- инклюзивности: образовательный процесс организовывается таким образом, что все обучающиеся, независимо от их физических, психических, интеллектуальных, культурных, языковых и иных особенностей, включаются в общую систему воспитательной деятельности;

- возрастосообразности: проектирование процесса воспитания, ориентированного на решение возрастных задач развития, обучающегося с учётом его возрастных и индивидуальных особенностей.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание**, **формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия —** формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание —** формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального. природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Конкурентоспособный специалист – это не только компетентный и высокопрофессиональный работник, а прежде всего личность, обладающая навыками нестандартного, гибкого мышления, готовая к постоянному профессиональному росту, способная к самоорганизации, самосовершенствованию, самоактуализации.

В процессе подготовки специалиста главенствующую роль приобретает ориентация на развитие его личности и профессиональной культуры, позволяющая существенно облегчить процесс адаптации в профессиональной среде.

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «. . 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».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно должны быть отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; (ОК 02);

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; (ОК 03);

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; (ОК 04);

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; (ОК 05);

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; (ОК 06);

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; (ОК 07);

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; (ОК 08);

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания
Целевые ориентиры воспитания выпускников ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации
Патриотическое воспитание
Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному

наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий

безопасный и здоровый образ жизни. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие

сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 **Уклад профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Сергиево-Посадский колледж»**

Строительная школа №8 г. Загорск организована приказом Главного управления трудовых резервов при Совете Министров СССР от 11.10.1956г. №404.

Строительная школа №8 г. Загорск преобразована в Строительное училище №8 г. Загорск в августе 1957г. приказом Главного управления трудовых резервов при Совете Министров СССР от 01.07.1957г. №236.

Строительное училище №8 г. Загорск преобразовано в Городское профессионально-техническое училище №8 г. Загорск приказом Главного управления профессионально-технического образования при Совете Министров РСФСР от 06.06.1962г. №146).

Городское профессионально- техническое училище №8 г. Загорск преобразовано в Среднее городское профессионально-техническое училище №8 г. Загорск в июле 1976г. приказом Московского областного управления профессионально-технического образования от 06.07.1976 №641.

Среднее городское профессионально-техническое училище №8г. Загорск реорганизовано в Среднее профессионально-техническое училище №8 г. Загорск приказом Московского областного управления профессионально-технического образования от 19.09.1984 №1433.

Среднее профессионально-техническое училище №8г. Загорск реорганизовано в Профессионально-техническое училище №8 г. Загорск приказом Главного управления народного образования от 02.06.1989 №1106.

Профессионально-техническое училище №8 г. Загорск преобразовано в Профессиональное училище №8 г. Сергиев Посад в августе 1994г. приказом Департамента по образованию Администрации Московской области от 29.08.1994 №645.

Профессиональное училище №8 г. Сергиев Посад преобразовано в Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональный лицей №8 приказом Департамента по образованию МО №431 от 11.08.1997г.

Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональный лицей №8 МО реорганизовано в Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования МО «Московский областной профессиональный колледж» на основании приказа №1487 от 05.08.2005г. Министерства образования МО и постановления правительства МО №522/29 от 01.08.2005г.

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования МО «Московский областной профессиональный колледж» переименовано в Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования МО «Московский областной профессиональный колледж» на основании Постановления Правительства Московской области от 03.11.2011 №1339/45.

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Московской области «Московский областной профессиональный колледж» реорганизовано в форме присоединения к нему государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Московской области «Сергиево-Посадский радио-механический техникум»,

государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального училища № 88 Московской области, государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессионального училища №22 Московской области и переименовано в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Московский областной профессиональный колледж» на основании Постановления Правительства Московской области от 16.04.2014г. №256/13.

На основании Постановления правительства Московской области от 22.04.2015г. № 281/15 «О реорганизации и переименовании государственных образовательных организаций высшего образования и профессиональных образовательных организаций Московской области» государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Московский областной профессиональный колледж» реорганизовано в форме присоединения к нему государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Московской области «Хотьковский экономико-правовой техникум» и переименовано в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж».

В соответствии с Распоряжением Правительства Московской области от 30.11.2020 № 890-РП «О реорганизации государственных профессиональных образовательных организаций Московской области» Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж» реорганизовано в форме присоединения к нему Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Краснозаводский колледж» и Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Сергиево-Посадский аграрный колледж».

Государственное бюджетное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж» представляет большой выбор возможностей получения среднего профессионального образования по востребованным экономикой профессиям и специальностям для предприятий промышленности, машиностроения, металлургической отрасли, градостроительного комплекса, автотранспорта, энергетики, гостиничного сервиса, общественного питания и ряда других отраслей. Ведется подготовка кадров по 40 образовательным программам, в том числе по 12 профессиям и специальностям из перечня ТОП-50.

В рамках реализации федерального проекта «Цифровая образовательная среда» сформирована региональная цифровая образовательная среда, обеспечивающая повышение качества и доступности профессионального образования всех форм обучения, в том числе с использованием ресурсов информационно-технологической платформы «Цифровой колледж Подмосковья». Сервис дает доступ преподавателям и студентам из 40 колледжей Подмосковья.

Колледж активно участвует в системе чемпионатов «Молодые профессионалы» всех уровней и в течение 5 лет входит в первую пятерку в рейтинге субъектов Российской Федерации по результатам участия в Национальных чемпионатах.

Участие колледжа в инновационном проекте Министерства образования Московской области «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья — получение профессии вместе с аттестатом» позволяет осуществлять профориентацию школьников 8-9 классов. Так, в 2021

учебном году на учебно-производственной базе колледжа было подготовлено 172 школьника по 8 профессиям, а в 2022 году будет выпущено 315 школьников по 16 профессиям.

В 2020 году колледж был признан победителем конкурсного отбора на предоставление грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально – технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» и размера предоставляемых грантов. В рамках данного проекта созданы мастерские по компетенциям: «Токарные работы на станках с ЧПУ», «Фрезерные работы на станках с ЧПУ», «Промышленная механика и монтаж», «Неразрушающий контроль».

На базе ресурсного центра ведется практическая подготовка обучающихся в возрасте до 18 лет, так как допуск на производство считается невозможным. Помимо учебной и производственной практик на базе Ресурсного центра трубной промышленности реализуется часть лабораторно-практических занятий. За Ресурсным центром закреплен руководитель, который обеспечивает взаимодействие между колледжем и заводом в части проектирования содержания образовательных программ и организации процесса практической подготовки.

При наступлении возраста 18 лет практическая подготовка обучающихся осуществляется в учебно-производственном центре АО «Загорский трубный завод», расположенном на территории завода. Наличие учебно-производственного центра является важной составляющей взаимодействия сторон, так как обучающиеся проходят практическую подготовку в реальных условиях производства, на которое в дальнейшем планируется трудоустройство.

Договоры о целевом обучении с акционерным обществом «Загорский трубный завод» заключили 20 студентов ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж», 72 студента обучаются с элементами дуального обучения, 100 обучающихся получили несколько квалификационных разрядов, 5 преподавателей специальных дисциплин прошли стажировку на заводе. На сегодняшний день количество наставников от завода составляет более 15 человек.

В июне 2021 г. в рамках программы #СТАНУМЕТАЛЛУРГОМ в «Ресурсном центре трубной промышленности» прошел региональный конкурс профессионального мастерства TubeSkills ZTZ. Генеральным спонсором проведения конкурса выступило акционерное общество «Загорский трубный завод». Всего в конкурсе приняли участие более 60 человек из 10 профессиональных учебных заведений Московской области. Проведение очередного регионального конкурса профессионального мастерства TubeSkills ZTZ запланировано в 2022 году.

В 2022 году Сергиево-Посадский колледж стал победителем Федерального проекта «Профессионалитет» и базовой организацией кластера Металлургия в Московской области.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Аудиторные занятия»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает*:*

- проектирование и реализация воспитательных целей в дисциплинах общего и профессионального модулей;
- установление доверительных отношений между преподавателем и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимся требований и просьб преподавателя, привлечению их внимания к обсуждаемой на дисциплине информации, активизации их познавательной деятельности;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания; реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- применение интерактивных форм учебной работы: интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих возможность развивать опыт ведения конструктивного диалога, групповой работы, выстраивания отношений и действий в команде, развивающих критическое мышление;
- побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и педагогами, соответствующие укладу ПОО, установление и поддержка на аудиторных занятиях доброжелательной деловой атмосферы;
- создание условий взаимодействия мотивированных и эрудированных обучающихся с неуспевающими, с обучающимися с особыми образовательными потребностями, дающего социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины и ПМ через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Модуль «Внеаудиторная деятельность»

Одним из принципов организации внеучебной деятельности является общедоступность и профессиональная направленность.

При организации внеучебной деятельности не существует разделения на курсы и специальности.

Воспитательный потенциал таже осуществляется внеаудиторной деятельности в рамках:

- факультативных курсов, занятия профессиональной направленности;
- курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению;
- научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях;
- тематические мероприятия воспитательной направленности по изучаемым учебным и профессиональным предметам, курсам, модулям, организуемые педагогами, в том числе совместно с социальными партнёрами ПОО;
- экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке;
- участие студентов и педагогов во всероссийских акциях, посвященных значимым событиям в России, мире.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной, в первую очередь, на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает следующие моменты*:*

- планирование и проведение групповых собраний обучающихся, находящихся в ведении куратора, целевой воспитательной тематической направленности по планам работы кураторов и по необходимости;
- инициирование и поддержка кураторами участия обучающихся в общих мероприятиях ПОО, оказание необходимой помощи обучающимися в их подготовке и проведении;
- поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решений, создание благоприятной среды общения;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- ведение дневника куратора и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т. д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- индивидуальная работа с обучающимися группы;
- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;

- организация и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией;

Осуществляя работу с группой, классный руководитель организует работу с коллективом группы; индивидуальную работу с обучающимися вверенного ему группой; работу с преподавателями, преподающими в данной группе; работу с родителями или их законными представителями. Классный руководитель строит свою деятельность с учетом требований, изложенных в Положении о классном руководстве ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

Классные руководители групп всех курсов еженедельно проводят внеурочное занятие в рамках всероссийского проекта «Разговор о важном».

В рамках данного модуля осуществляется реализация внутригрупповых проектов, тематика которых выбирается с учетом интересов групп и утверждается ежегодно.

Одним из значимых направлений деятельности в рамках данного модуля является программа наставничества по типу «обучающийся –обучающийся».

Модуль «Основные воспитательные дела ПОО»

Данный модуль ставит своей целью повышение конкурентоспособности выпускников колледжа, построение его личной профессиональной траектории, поддержание положительного имиджа колледжа, сокращение времени адаптации выпускника при выходе на работу. Для этого создаются необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективного функционирования Отдела содействия трудоустройству выпускников, участия обучающихся в чемпионатах «Профессионалы» и других конкурсах профессионального мастерства. Кроме этого, в данном модуле предусматривается профессиональное просвещение школьников; диагностика и консультирование по проблемам профориентации, организация профессиональных проб школьников.

В рамках данного модуля профориентационную деятельность осуществляет волонтеры и амбассадоры, состоящие из обучающихся 2-3 курсов. Студенты привлекаются к проведению Дней открытых дверей, к профориентационной работе на базах школ города и района.

Реализация воспитательного потенциала предусматривает основные воспитательные мероприятия*:*

- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;

- церемонии награждения (по итогам учебного периода, года) обучающихся и педагогов за участие в жизни колледжа, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах и т. п., вклад в развитие колледжа, своей местности, города, региона;

- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров колледжа, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Развивающую и воспитательную функцию несут в себе тематически оформленные коридоры и рекреации учебных корпусов. Предметно-пространственная среда оформлена в учебных кабинетах, тем самым вызывая огромный интерес у ребят к углубленному изучению этих предметов.

В вестибюле корпуса и в коридорах есть специальные информационные стенды, которые знакомят студентов с новостями колледжа, расписанием уроков и звонков.

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании*:*

- организация и проведение церемоний поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации;
- изготовление, размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия;
- организацию и поддержание в колледже звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.;
- благоустройство и поддержание эстетического вида и всех помещений в колледже, доступных и безопасных рекреационных зон, благоустройство и озеленение прилегающей территории;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- разработка и оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, профессиональных конкурсов и т. д. (событийный дизайн);
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Работа с родителями и законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием

позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Взаимодействие с родителями, законными представителями осуществляется через:

- общеколледжные и групповые родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания студентов;

- индивидуальную работу специалистов по запросу родителей для решения актуальных ситуаций;

- помощь со стороны родителей в подготовке и проведении общеколледжных и внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности;

- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогических работников и родителей.

Представители родительской общественности входят в состав родительского комитета колледжа, Совета колледжа, Совета по профилактике.

Взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает*:*

- организация взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией колледжа в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
- тематические родительские собрания в группах, общие собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, работников правоохранительных органов, служителей традиционных российских религий, обмениваться опытом;
- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности;
- при наличии среди обучающихся детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приёмных детей целевое взаимодействие с их законными представителями.

Модуль «Самоуправление»

Поддержка самоуправления в колледже помогает педагогам воспитывать в студентах инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, а студентам – предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации. Это то, что готовит их к взрослой жизни. Органы ученического самоуправления колледжа в своей работе руководствуются Уставом, их работу курирует заместитель директора по воспитательной работе, а на уровне группы - классный руководитель.

Цели:

1. Защита чести и интересов колледжа.
2. Формирование положительных мотивов деятельности.
3. Включение обучающихся в постоянную, активную деятельность, привлечение к планированию этой деятельности.
4. Организация соревнования между группами.
5. Поощрение лучших (награждение).

Основные направления деятельности: учебно – воспитательная; общественно –

полезная; оздоровительная; культурно – массовая и спортивная; волонтерская деятельность (ветераны труда, первокурсники); деятельность ресурсосберегающая (сохранности имущества, экономии энергии, воды и тепла); аналитическая деятельность по основным направлениям работы отделов.

Формы работы

- Планирование и подготовка мероприятий;
- Проведение рейдов, конкурсов, соревнований, коллективных творческих дел;
- Подведение итогов работы.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает*:*

- организация деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- проведение исследований рисков безопасности и ресурсов повышения безопасности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости и др.);
- организация работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержка инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, профилактики правонарушений.

Комплексная безопасность в колледже реализуется в следующих направлениях:

1. Работа по антитеррористической защищенности и противодействию терроризму и экстремизму
2. Пожарная безопасность
3. Охрана труда и техника безопасности
4. Дорожная безопасность
5. Информационная безопасность
6. Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации
7. Охрана здоровья (репродуктивного, психического, физического)

Рекомендуемые формы организации деятельности по профилактике: беседы, встречи, аудиообращения, объектовые тренировки по эвакуации, инструктажи, тестирование, Всероссийские открытые уроки безопасности, освещение памятных дат, событий, олимпиады, конкурсы, акции, защита проектов, экскурсии, выставки, оформление стендов, размещение информации на сайте колледжа и тд.

По каждому направлению осуществляется взаимодействие с органами профилактики и социальными партнерами.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Партнёрство осуществляется путём создания системы отношений между колледжем и предприятиями, организациями города и региона всех форм собственности. Взаимодействие партнёров осуществляется на основе заключаемых договоров и соглашений, направленных на

обеспечение повышения качества образования и удовлетворения потребностей предприятий в квалифицированных рабочих кадрах и специалистах.

Основными направлениями взаимодействия партнёров:

- привлечение работодателей к разработке учебно-программной документации, учитывающей современные и перспективные требования к уровню подготовки специалистов;

- организация проведения производственной практики обучающихся, с использованием технологической базы предприятий;

- привлечение специалистов, имеющих опыт профессиональной деятельности в соответствующих отраслях, к проведению теоретических и практических занятий, руководству курсовым и дипломным проектированием;

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледжа, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Работа модуля предполагает вовлечение обучающихся Колледжа в трудовую и проектную активность посредством совмещения учебной и трудовой деятельности путём:

- создания необходимых условий для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося, обеспечения их соответствия требованиям формирования конкурентоспособных специалистов на рынке труда;

- организации участия обучающихся в чемпионатах и конкурсах профессионального мастерства;

- разработки и апробирования модели наставничества «преподаватель-студент», «студент-студент», «мастер-студент»;

- разработки комплекса мер по направлению профориентационной работы для потенциальных абитуриентов;

- популяризации деятельности в социальных сетях, СМИ;

- профессиональные игры (игры-симуляции, деловые игры, квесты, кейсы),

расширяющие знания обучающихся по выбранной специальности;

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства, работа на региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах, конкурсах и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

- консультирование обучающихся психологом по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь, с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Модуль «Волонтерство»

- Реализация воспитательного потенциала работы по развитию волонтерской деятельности предусматривает:
- - взаимодействие с государственными органами и общественными молодежными объединениями и организациями, заинтересованными в волонтерской деятельности
- - поддержку инициатив обучающихся в реализации программ профилактической и информационно-пропагандистской направленности
- - воспитание у обучающихся активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма и ответственности.
- - вовлечение новых добровольцев в ряды волонтерского движения
- - вовлечение обучающихся в социально-значимые проекты и добровольческую деятельность по оказанию помощи участникам СВО и их семьям, лицам с инвалидностью и ОВЗ, учреждения социализации и реабилитации несовершеннолетних, учреждениям социальной защиты населения.
-

Модуль «Студенческий спортивный клуб»

- Реализация воспитательного потенциала работы по физическому воспитанию предусматривает
- - развитие массового спорта среди студентов и оздоровление нации.
- - вовлечение обучающихся в систематические занятия физической культурой и спортом, формирование у них мотивации и устойчивого интереса к укреплению здоровья;
- - организация физкультурной и спортивной работы с обучающимися, в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья или обучающимися, имеющими нарушения здоровья;
- - обеспечение участия обучающихся в различного уровня спортивных и физкультурных соревнованиях среди образовательных организаций;
- - формирование здорового образа жизни, гражданского и патриотического воспитания обучающихся;

- - оказание содействия обучающимся, членам спортивных сборных команд образовательных организаций в создании необходимых условий для эффективной организации образовательного и тренировочного процессов.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализация рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в образовательной организации, организует контроль за реализацией программы воспитания.

Заместитель директора по воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление. Координирует деятельность специалистов по реализации программы воспитания. Организует и контролирует работу классных руководителей. Организует работу Совета по профилактике.

Заведующий отделением осуществляет мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой: участвует в работе Совета по профилактике, контролирует успеваемость и посещаемость обучающихся.

Классные руководители осуществляют воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в соответствии с Положением о классном руководстве.

Преподаватели реализуют воспитательную составляющую (дескрипторов) на учебном занятии: участвуют в проведении Недель специальности, Предметных недель.

Педагог-психолог психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса.

Педагог-организатор организует обучающихся во внеучебное время, организует работу Совета обучающихся.

Педагог-организатор ОБЖ организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного поведения.

Руководитель физического воспитания организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактикой заболеваний.

Руководитель волонтёрского отряда организует работу волонтёрского отряда. Привлекает обучающихся и преподавателей к участию в городских, колледжных и иных мероприятиях, акция и т.д.

Педагог дополнительного образования организуют реализацию программ дополнительного образования, осуществляют подготовку обучающихся к проведению мастер-классов в рамках ДОД, Недель специальности, Предметных недель и т.д.

Воспитатели студенческого общежития осуществляет воспитательную работу в студенческом общежитии: контроль за соблюдением правил внутреннего распорядка общежития, организация и проведение профилактической работы.

Заведующий библиотекой осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской

компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия.

Медицинский работник осуществляет воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в учебное время.

Специалистов других организаций, социальные партнёры осуществляет просветительско-информационную деятельность, проводят экскурсии, мастер классы и т.д.

Функционал работников регламентируется требованиями локальных актов колледжа и должностными обязанностями. Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнёров (образовательных, социальных и др.)

1. АО «Сергиево-Посадский Хлебокомбинат»
2. Миссионерский отдел Троице-Сергиевой Лавры
3. Историко-художественный музей заповедник.
4. Молодежный клуб «Атмосфера»
5. Молодежный парламент Сергиево-Посадского городского округа
6. Благотворительный фонд «Золотые руки ангела»
7. ГБУ социального обслуживания и реабилитации «Оптимист»
8. Окружное управление социального развития г.о. Пушкинский
9. МБУК «Центральная библиотека им. А.С.Горловского»
10. Религиозная организация-духовная образовательная организация «Московская духовная академия Русской Православной Церкви».
11. МБУК «Дом-музей поэта В.Ф.Бокова».
12. МБУК «Центральная библиотека им. В.В.Розанова»

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

План учебно-воспитательной работы ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

Правила внутреннего распорядка для студентов ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

Положение о студенческом общежитии ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»».

Положение о кураторстве ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж».

Положение о работе со студентами «Группы риска».

Положение о совете по профилактике.

Положение о совете родителей.

Программа «Гражданско-Патриотического воспитания».

Положение военно-патриотический клуб «Взвод» .

Программа Духовно-нравственного воспитания обучающихся .

Положение о студенческих объединениях сообщества «Точка опоры».

Положение о студенческом совете.

Положение волонтёрского объединения .

Положение об учете неблагополучных семей.

Положение о постановке на внутренний учет колледжа и снятия с внутреннего учета.
Положение о координации работы по взаимодействию органов и учреждений системы проф. безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних .
Положение о социально-психологической службе .
Положение о службе медиации и примирения «Сергиево-Посадский колледж».
Положение о совете профилактики безнадзорности и правонарушении.

Организация работы по учебно-методическому обеспечению образовательной деятельности колледжа осуществлялась в соответствии с Единой методической темой, годовыми планами работы, методического Совета, учебно-методической работой преподавателей и мастеров п/о, планами работы цикловых комиссий. Учебно-методическое сопровождение образовательной деятельности колледжа обеспечивается целостной многофункциональной организационной структурой, в состав которой входят: - Педагогический и Методический Советы. В целях оказания необходимой методической помощи педагогическим работникам и создания учебно-методических комплексов дисциплин и модулей, внедрения в учебно- производственный процесс инновационных технологий, направленных на улучшение качества подготовки выпускников созданы цикловые комиссии.

Деятельность учебно-методической службы колледжа регламентирована положениями о Педагогическом и Методическом советах, Цикловых методических комиссиях, конкурсах педагогического мастерства. Учебно-методическая служба координирует инновационную научно методическую деятельность педагогического коллектива, включая:

Педагогическое направление - оказание помощи педагогическим работникам в совершенствовании педагогического мастерства, в повышении квалификации, аттестации, самообразовании, развитии творческой инициативы.

Методическое - консультирование, организация и контроль разработки учебно-программной и учебно - методической документации и материалов.

Управленческое направление - подготовка семинаров, конференций, конкурсов профессионального мастерства педагогических работников и студентов.

Научное направление - научно-методическое сопровождение инновационного развития колледжа и научно-исследовательской работы педагогического коллектива и студентов.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.

Для реализации Программы воспитания в ходе обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

На основании п.3 части 1 ст.34 Федерального закона № 273 «Об образовании» с целью создания необходимой среды, позволяющей детям с инвалидностью и ОВЗ обеспечить полноценную интеграцию и личностную самореализацию в образовательном учреждении, для реализации гарантированных прав на получение доступного образования в соответствии с существующим законодательством для детей с инвалидностью и ОВЗ:

Разработана и реализуется Дорожная карта по развитию инклюзивного образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Сергиево-Посадский колледж», срок действия: 2021-2025 годы.

Настоящей «дорожной картой» предусматриваются мероприятия по поэтапному повышению значений показателей предоставляемых услуг инвалидам с учетом имеющихся у них нарушений функций организма, а также оказание им помощи в преодолении барьеров, препятствующих получению услуг.

Дорожная карта включает следующие разделы:

Раздел I. Совершенствование нормативной правовой базы;

Раздел II. Мероприятия по поэтапному повышению значений показателей доступности для инвалидов;

Раздел III. Мероприятия по поэтапному повышению значений показателей доступности предоставляемых инвалидам услуг;

Раздел IV. Организация сопровождения инвалидов при получении ими профессионального образования и трудоустройстве;

Раздел V. Мероприятия по инструктированию или обучению специалистов, работающих с инвалидами по вопросам, связанным с обеспечением доступности для них объектов, услуг

Раздел VI. Трудоустройство инвалидов;

Раздел VII. Электронное обучение.

Дорожная карта отражает деятельность в области развития конкурсного, олимпиадного движения для с инвалидностью и ОВЗ, мероприятия по вовлечению данной категории в чемпионатное движение «Абилимпикс»; мероприятия по развитию и совершенствованию учебно-методического обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ, в том числе разработке и реализации АОП; применение дистанционных технологий по программам СПО.

Организовано сопровождение данной категории обучающихся по индивидуальному плану. Ведется социальное сопровождение и мониторинг динамики развития личности с последующим составлением психолого-педагогической характеристики.

Скорректировано методическое обеспечение учебных предметов в соответствии с рекомендациями, закрепленными в заключениях психолого-медико-социальных комиссий и индивидуальных программах абилитации и реабилитации обучающихся. Для реализации данных мероприятий, обеспечивающих эффективную социально-педагогическую поддержку детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) была разработана программа социального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и

инвалидов, реализация мероприятия которой, отражается в социальной карте студента с ОВЗ.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер — рейтинги, портфолио и пр.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике общеобразовательной организации;
- прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия студенческого самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей;
- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Формы поощрения: объявление благодарности; помещение на доску почета; награждение индивидуальными или групповыми грамотами, дипломы; памятные или ценные призы (индивидуальные/групповые); тематические экскурсии, поднятие и спуск флага России еженедельно (по понедельникам), вынос флага на торжественных тематических мероприятиях (соревнование - лучший спортсмен, олимпиада - лучший студент,…); памятным подарком, материальное симулирование*:*

- повышенная академическая стипендия (назначается при сдаче зачетов и экзаменов в период семестровой аттестации на «хорошо» и «отлично»;
- участие в стипендиальной программе поддержки талантливой молодежи Подмосковья;
- выдвижение на доску почета (по итогам учебного года);
- выдвижение в кандидаты на стипендию Губернатора Московской области;

- выдвижение на городскую молодежную премию;

- избрание членом Совета обучающихся (решением студенческой группы);

- объявление благодарности обучающимся и их родителям (законным представителям);

- предоставление права поднять флаг РФ на торжественных мероприятиях;

- предоставление права представлять Колледж на конференциях, собраниях и иных

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности — рейтинги, портфолио и пр.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса осуществляется в соответствии с целевыми ориентирами результатов воспитания, личностными результатами обучающихся на уровнях начального общего, основного общего, среднего общего образования, установленными соответствующими ФГОС.

Основным методом анализа воспитательного процесса в общеобразовательной организации является ежегодный самоанализ воспитательной работы с целью выявления основных проблем и последующего их решения с привлечением (при необходимости) внешних экспертов, специалистов.

Планирование анализа воспитательного процесса включается в календарный план воспитательной работы.

Основные принципы самоанализа воспитательной работы:

- взаимное уважение всех участников образовательных отношений;

- приоритет анализа сущностных сторон воспитания ориентирует на изучение прежде всего не количественных, а качественных показателей, таких как сохранение уклада общеобразовательной организации, качество воспитывающей среды, содержание и разнообразие деятельности, стиль общения, отношений между педагогами, обучающимися и родителями;

- развивающий характер осуществляемого анализа ориентирует на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогических работников (знания и сохранения в работе цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися, коллегами, социальными партнёрами);

- распределённая ответственность за результаты личностного развития обучающихся ориентирует на понимание того, что личностное развитие — это результат как организованного социального воспитания, в котором общеобразовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами, так и стихийной социализации, и саморазвития.

Основные направления анализа воспитательного процесса (предложенные направления являются примерными, их можно уточнять, корректировать, исходя из особенностей уклада, традиций, ресурсов общеобразовательной организации, контингента обучающихся и др.).

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

– наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной

организации, которые могут посещать обучающиеся;

– взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

– оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическим коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);

– наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;

– оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;

– уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

– включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

– участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

– профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);

– снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Участие студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, проводимых на уровне Российской Федерации:

«Россия-страна возможностей»; https://rsv.ru/
«Большая перемена»; https://bolshayaperemena.online/
«Российский Союз Молодежи» https://www.ruy.ru/
«Российское Содружество Колледжей» https://rosdk.ru/;
«Институт развития профессионального образования» https://firpo.ru/
«Ассоциация Волонтерских Центров» https://авц.рф
«Мы Вместе» (волонтерство); https://xn--b1agazb5ah1e.xn--p1ai/ , https://onf.ru;
«Всероссийский студенческий союз» https://rosstudent.ru/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/
«Разговоры о важном» https://razgovor.edsoo.ru/
«Россия-мои горизонты» https://bvb-kb.ru/?section=vneurochnaya-deyatelnost
«Без срока давности» https://безсрокадавности.рф/
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/
Общероссийское общественно-государственное движение детей и молодёжи «Движение первых» https://будьвдвижении.рф/
Российские студенческие отряды https://clck.ru/39ZhiB
отраслевые конкурсы профессионального мастерства:
чемпионатное движение «Профессионалы»;
движения «Абилимпикс»

Участие студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, проводимых на уровне региона:

«Сезон исторических игр» https://museum-sp.ru/news/sezon-istoricheskikh-igr-otkryvaet-novyy-sezon/
«Боковские чтения» https://www.culture.ru/events/4355675/festival-poezii-bokovskie-chteniya
Марафон «Сергиевым путем» https://russiarunning.com/event/Sergiev_Posad23

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИИ **43.01.09 Повар, кондитер** на 2025 – 2026 учебный год				
№	**Модуль**	**Курсы, группы**	**Сроки**	**Ответственные**
	1. Аудиторные занятия			
1.	Лекция-беседа Проблемная лекция Лекция-визуализация Лекция-консультация Лекция-дискуссия Лекция с разбором конкретных ситуаций Лекция с заранее запланированными ошибками (лекция-провокация) Лекция-исследование Лекция с применением техники обратной связи	1,2,3,4 курсы	В течение учебного года; в соответствии с КТП	Председатель ПЦК, Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
2.	Практическое занятие Семинар Семинар-учебно-ролевая игра Лабораторный практикум	1,2,3,4 курсы	В течение учебного года; в	Председатель ПЦК, Преподаватели общеобразовательных,

			соответствии с КТП	общепрофессиональных и специальных дисциплин
	2. Внеаудиторная деятельность			
1.	День знаний	1,2,3,4 курсы	Сентябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е.Кураторы групп
2.	Лекция, беседа, дискуссия «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, уставом колледжа, правилами внутреннего распорядка колледжа и другими локальными актами. Анкетирование обучающихся с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления обучающихся, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения.	1 курс	Сентябрь	Зав. структурным подразделением, классные руководители, педагог психолог, соц. педагог
3.	Час памяти «Ради жизни на земле» (ко дню окончания Второй мировой войны) (классные часы)	1,2,3,4 курсы	Сентябрь	Кураторы групп, преподаватели истории
4.	Разговоры о важном: Торжественное поднятие флага, беседа о символах РФ (герб, флаг, гимн) День солидарности в борьбе с терроризмом (конкурс плакатов и антитеррористических видеороликов)	1,2,3,4 курсы	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е.Классные руководители, преподаватели БЖ
5.	Участие в ежегодной профилактической акции «Подросток» (контроль посещения занятий и досуговой деятельности обучающихся, в т. ч. состоящих на различных формах учета, профилактические)	1,2 курсы	Октябрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
6.	Лекции с представителями спецслужб «Административная и уголовная ответственность несовершеннолетних»	1,2,3,4 курсы	Ноябрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
7.	День Героев Отечества (классные часы)	1,2,3,4 курсы	Декабрь	Кураторы групп
8.	Конкурс плакатов «Новый год к нам мчится»	1,2 курсы	Декабрь	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и

				специальных дисциплин
9.	«Татьянин день» (конкурсы, концерт)	1,2,3,4 курсы	Январь	Кураторы групп
10.	День снятия блокады Ленинграда (классные часы, квест)	1,2,3,4 курсы	Январь	Кураторы групп
11.	День освобождения Красной армией крупнейшего лагеря смерти «Освенцим» - День памяти жертв Холокоста **(**Классные часы, открытые уроки с просмотром тематических фильмов)	1,2,3,4 курсы	Январь	Кураторы групп
12.	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) (конкурс видеороликов и презентаций)	1,2,3,4 курсы	Февраль	Кураторы групп
13.	«Скажи мату-нет!» День борьбы с ненормативной лексикой (лекции, конкурсы)	1,2,3,4 курсы	Февраль	Кураторы групп
14.	Конкурс видеороликов «Я режиссер»	1,2,3,4 курсы	Февраль	Кураторы групп Преподаватели общепрофессиональных и специальных дисциплин
15.	Конкурс плакатов: «ЗОЖ и молодежь!»	1,2 курсы	Февраль	Кураторы групп Преподаватели общепрофессиональных и специальных дисциплин
16.	Конкурс «Лучший по профессии»	3,4 курсы	Март	Кураторы групп Преподаватели общепрофессиональных и специальных дисциплин
17.	День космонавтики – конкурс творческих работ	1,2 курсы	Апрель	Кураторы групп Преподаватели общепрофессиональных и специальных дисциплин
18.	Профилактическая акция «Дети России»	1,2 курсы	Апрель	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, педагог-психолог, кураторы групп
19.	Всероссийский субботник	1,2,3,4 курсы	Апрель	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы групп
20.	Ежегодная экологическая конференция	1,2,3,4 курсы	Апрель	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы,

				педагог-психолог, кураторы групп
21.	Участие в проекте «Россия-страна возможностей»	1,2,3,4 курсы	Апрель	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, педагог-психолог, кураторы групп
22.	Дискуссия «Предпринимательство в России»	1,2,3,4 курсы	Май	Кураторы групп
23.	Комплекс мероприятий, посвященных Дню молодежи	1,2,3,4 курсы	Июнь	Кураторы групп
24.	Комплекс мероприятий, посвященных Дню Государственного Флага Российской Федерации	1,2,3,4 курсы	Август	Кураторы групп
	3. Кураторство			
1.	Контроль соблюдения правил внутреннего распорядка	1,2,3,4 курсы	В течение учебного года	Кураторы групп
2.	Классный час «2024 год -год семьи»	1,2,3,4 курсы	Сентябрь-декабрь	Кураторы групп
3.	Контроль успеваемости, посещаемости. Индивидуальные беседы с обучающимися Индивидуальные беседы с родителями	1,2,3,4 курсы	В течение учебного года	Кураторы групп
4.	Сопровождение чатов с обучающимися в мессенджерах и социальных сетях	1,2,3,4 курсы	В течение учебного года	Кураторы групп
5.	Час общения с психологом «Конфликты. Способы разрешения»	1,2,3,4 курсы	Сентябрь	Кураторы групп
6.	Психологическое тестирование «Определение уровня эмпатии» - лекция, обсуждение результатов	1,2,3,4 курсы	Октябрь	Кураторы групп
7.	Час общения с преподавателями «Успеваемость учебного коллектива»	1,2,3,4 курсы	В течение учебного года	Кураторы групп
8.	Психологическое тестирование «Определение уровня конфликтности» - лекция, обсуждение результатов	1,2,3,4 курсы	Ноябрь	Кураторы групп
9.	Конкурс видеопоздравлений «С Новым Годом!»	1,2,3,4 курсы	Декабрь	Кураторы групп
10.	Час общения «Сетевой этикет»	1,2,3,4 курсы	Январь	Кураторы групп
11.	Проведение классных часов «Разговоры о важном»	1,2,3,4 курсы	Еженедельно	Кураторы групп
12.	Информационная безопасность (квест-	1,2,3,4	Февраль	Кураторы групп

	игра)	курсы		Преподаватели общепрофессиональных и специальных дисциплин
13.	Международный женский день – конкурс видеооткрыток	1,2 курсы	Март	Кураторы групп Преподаватели общепрофессиональных и специальных дисциплин
14.	Конкурс тематических презентаций «Космос – бескрайняя даль?!»	1,2,3,4 курсы	Апрель	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
15.	Дорогами Победы! Вахта памяти! – конкурс тематических презентаций	1,2,3,4 курсы	Май	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
16.	Международный день защиты детей – конкурс социальных роликов «Эти бедные дети?!»	1,2,3,4 курсы	Июнь	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
17.	День семьи, любви и верности – онлайн репортажи	1,2,3,4 курсы	Июль	Кураторы групп
	4. Основные воспитательные дела ПОО			
1.	Психологические тренинги (совместно с психологом)	1 курс	Сентябрь	Педагог-психолог, куратор группы
2.	День солидарности в борьбе с терроризмом	1,2,3, 4 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т,Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
3.	Посвящение в студенты	1 курсы	Октябрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
4.	День пожилых людей (волонтерские акции помощи пожилым людям)	1,2,3, 4 курсы	Октябрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
5.	День Учителя – (праздничный концерт, конкурсы)	1,2,3, 4 курсы	Октябрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
6.	День народного единства (классные, часы, встречи с членами Молодежного	1,2,3, 4 курсы	Ноябрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е.,

	парламента Сергиево-Посадского г.о.)			педагоги-организаторы, кураторы групп
7.	День матери (классные часы, встречи с матерями-героинями)	1,2,3, 4 курсы	Ноябрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
8.	День Героев Отечества (классные часы, тематические конкурсы)	1,2,3, 4 курсы	Декабрь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
9.	Открытый урок «Жизнь без наркотиков «с участием сотрудников МВД и медицинских работников наркодиспансера	1,2,3, 4 курсы	Январь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
10.	Экскурсия в воинскую часть Шарапово	3, 4 курсы	Февраль	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
11.	Праздничное мероприятие, посвященное Дню защитников Отечества **(**концерт, конкурсы)	1,2,3, 4 курсы	Февраль	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
12.	Праздничное мероприятие, посвященное Международному женскому дню **(**концерт, конкурсы)	1,2,3, 4 курсы	Март	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
13.	Открытый урок с инспектором из отдела надзорной деятельностии профилактики МЧС Сергиево-Посадского г.о., посвященный Всемирному дню гражданской обороны	1,2,3, 4 курсы	Апрель	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
14.	Акция «Лес Победы» (участие в посадке деревьев на территории Сергиево-Посадского г.о.)	1,2,3, 4 курсы	Май	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
15.	День памяти и скорби – классные часы, акция памяти	1,2,3, 4 курсы	Июнь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
16.	День семьи, любви и верности – репортаж студенческого телевидения	1,2,3, 4 курсы	Июль	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп

	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Комплекс мероприятий, посвященных Дню знаний	1,2,3, 4 курсы	Сентябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы групп
2.	Реализация социального проекта «Это должен знать каждый» в рамках проведения конференций: антитеррористическая безопасность; безопасность на объектах железнодорожной инфраструктуры; безопасность на автодорогах; пожарная и электробезопасность; поведение на водоемах	1,2,3, 4 курсы	Сентябрь - октябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы групп
3.	Участие в проекте «100 вопросов священнику» (дискуссионная площадка)	1,2,3, 4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы групп
4.	Акция «Ночь искусств» Квест-игра	1,2,3, 4 курсы	Октябрь	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
5.	Акция «Краеведческий марафон» Квест-игра	1,2,3, 4 курсы	Октябрь	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
6.	Акция «Литературный марафон» Квест-игра	1,2,3, 4 курсы	Ноябрь 2023	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
7.	День Конституции Российской Федерации (интеллектуальная игра)	1,2,3, 4 курсы	Декабрь	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
8.	Виртуальная экскурсия День снятия блокады Ленинграда – интеллектуальная игра	1,2,3, 4 курсы	Январь	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
9.	Комплекс мероприятий, посвященных Дню российской науки	1,2,3, 4 курсы	Февраль	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных,

				общепрофессиональных и специальных дисциплин
10.	Комплекс мероприятий, посвященных Всемирному дню гражданской обороны	1,2,3, 4 курсы	Март	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
11.	Комплекс мероприятий, посвященных Дню космонавтики	1,2,3, 4 курсы	Апрель	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
12.	Комплекс мероприятий, посвященных Дню славянской письменности и культуры	1,2,3, 4 курсы	Май	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
13.	Комплекс мероприятий, посвященных Дню эколога	1,2,3, 4 курсы	Июнь	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Анкетирование обучающихся и родителей или их законных представителей с целью оформления дневника педагогических наблюдений и составления плана работы	1курсы	Сентябрь	Кураторы групп
2.	Составление социального паспорта групп	1 курсы	Сентябрь	Кураторы групп
3.	Выявление и организация работы с детьми из многодетных семей и социально-незащищенных семей	1,2,3, 4 курсы	Сентябрь	Кураторы групп
4.	Единые родительские собрания для групп первого курса	1 курс	Сентябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е.
5.	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	1,2,3, 4 курсы	В течение учебного	Кураторы групп
6.	Выявление проблем, оказание содействия в решении проблемных вопросов	1,2,3, 4 курсы	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы групп
7.	Организация и проведение родительских собраний	1,2,3, 4 курсы	1 раз за семестр	Кураторы групп
	7. Самоуправление			
1.	Отчетно-перевыборная конференция Студенческого актива. Выбор актива Студенческого совета	Члены Студенческого актива,	Сентябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Педагог-организатор, председатель

		заинтересованные обучающиеся		Студенческого совета
2.	Участие в региональных и федеральных конкурсах молодежных проектов	1,2,3, 4 курсы	По плану ПОО	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
3.	Комплекс творческих и просветительских мероприятий, посвященных Дню российского студенчества	1,2,3, 4 курсы	Январь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
4.	Комплекс творческих и просветительских мероприятий, посвященных Дню молодежи	1,2,3, 4 курсы	Июнь	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
5.	Участие в городских и региональных волонтерских акциях	1,2,3, 4 курсы	По плану ПОО	Заместитель директора по УВР Мишина Т.Е., педагоги-организаторы, кураторы групп
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Мероприятия, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом – реализация социального проекта	1,2,3, 4 курсы	Сентябрь - ноябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы групп
2.	Профилактическая встреча с сотрудниками УМВД России по г.	1 курс	Октябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Социальный педагог, Кураторы групп
3.	Конкурс социальной рекламы: «Цените жизнь! Она у нас одна» в рамках Дня борьбы с ВИЧ/СПИДом	1,2,3, 4 курсы	Октябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы групп
4.	Профилактические встречи с врачами городской больницы Тема «Сохранение репродуктивного здоровья	1 курс	Октябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Социальный педагог, Кураторы групп
5.	Творческий вечер, посвященный Дню народного единства	1,2,3, 4 курсы	Ноябрь	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
6.	Мероприятия, посвященные Дню борьбы с ВИЧ/СПИДом	1,2,3, 4 курсы	Декабрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы

				групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
7.	Психолого-педагогическая коррекционно-развивающая работа по программе «Владею собой»	1,2,3, 4 курсы	Январь	Кураторы групп Социальные педагоги Педагог-психолог
8.	Конференция «Афганистан болит в моей душе» (встреча с воинами-интернационалистами)	1,2,3, 4 курсы	Февраль	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
9.	Акция «Безопасная железная дорога» (встреча с работниками РЖД и сотрудниками линейной полиции»	1,2,3, 4 курсы	Март	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е. Кураторы групп Социальные педагоги Педагог-психолог
10.	Дискуссия, Дню памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ	1,2,3, 4 курсы	Апрель	Кураторы групп Преподаватели общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин
11.	Концерт, посвященный Дню России	1,2,3, 4 курсы	Июнь	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы групп
12.	Воспитательные беседы, приуроченные ко Дню памяти и скорби	1,2,3, 4 курсы	Июнь	Кураторы групп
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Экскурсии по профессиональной ориентации обучающихся на производственные площадки	1,2,3, 4 курсы	В течение учебного года	Кураторы групп, представители работодателей
2.	Участие представителей работодателей в круглых столах и конференциях по профориентации и последующему трудоустройству.	3,4 курсы	В течение учебного года	Зам. директора по УПР Жлукта А.Ю.
3.	Участие представителей работодателей в качестве экспертов Демонстрационного экзамена	3 курс	Июнь	Зам. директора по УПР Жлукта А.Ю.
4.	Участие представителей работодателей в работе ГЭК	3 курс	Июнь	Зам. директора по УР Панова С.Г.
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Профориентационное тестирование – обсуждение результатов	1,2 курсы	Сентябрь	Кураторы групп, представители работодателей

2.	Популяризация ФП «Профессионалитет» кластер «Сфера услуг»	Все курсы	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., амбассадоры Ф.П. Профессионалитет
3.	Участие в акции «День без турникета»	Все курсы	По графику проведения акции	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е Кураторы групп, представители работодателей
4.	Деловая игра «Я ищу работу»	1,2,3, 4 курсы	Октябрь	Кураторы групп, представители работодателей
5.	Ярмарка вакансий	3,4 курсы	По графику	Зам. директора по УПР Жлукта А.Ю. Кураторы групп, представители работодателей
	11.Волонтерство			
1	**Участие в акциях:** Сияние надежды Бессмертный полк Свеча памяти Блокадный хлеб Георгиевская ленточка	1-4 курс	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., советник по воспитанию Шорникова Ю.А. кураторы групп, педагоги-организаторы
2	Изготовление сухих пайков для СВО	1-3 курс	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., преподаватели спецдисциплин
3	Волонтерская акция к Дню пожилых людей	1-3 курсы	октябрь	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., советник по воспитанию Шорникова Ю.А. кураторы групп, педагоги-организаторы
4	Взаимодействие с Советом ветеранов Сергиево-Посадского г.о.	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., советник по воспитанию Шорникова Ю.А. кураторы групп, педагоги-организаторы
	12. Спортивный студенческий клуб			
1	Участие в Спартакиаде городского округа	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., руководитель физ. Воспитания Наклескина Н.Б.
2	Нормативный комплекс ГТО	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., руководитель физ. Воспитания Наклескина Н.Б.

3	Участие в соревнованиях муниципального и регионального уровня	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., руководитель физ. Воспитания Наклескина Н.Б.
4	Спортивные праздники	1-4 курсы	В течение года	Зам. директора по УВР Мишина Т.Е., руководитель физ. Воспитания Наклескина Н.Б.