

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Могойтинский филиал
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № __01-7/103-2
от «03» сентября 2018 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

Код, наименование профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Уровень подготовки: базовый

Наименование квалификации: повар-кондитер

Форма обучения: очная

1

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1569

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский колледж туризма и сервиса» Могойтунский филиал

Согласовано с работодателем: Уулсаян А.Г. [подпись]
(фамилия, инициалы) (подпись)
Менеджер по туризму
Григорьевна
(должность)

Согласовано с работодателем: Тасолови Ц.Ж. [подпись]
(фамилия, инициалы) (подпись)
Менеджер по туризму
Жамтубина
(должность)

Согласовано с работодателем: _____ / _____ /
(фамилия, инициалы) (подпись)

(должность)

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
1.1.	Нормативные документы для разработки образовательной программы	3
1.2.	Срок освоения образовательной программы	4
1.3.	Трудоемкость ОП	4
1.4.	Требования к абитуриенту	10
1.5.	Особенности ОП	10
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников....	11
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника.....	11
2.2.	Виды профессиональной деятельности выпускников.....	11
2.3.	Требования к результатам ОП	11
2.4.	Матрица соответствия компетенций и составных частей	16
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП.....	22
4.	Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы.....	24
4.1.	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	24
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	25
4.3.	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса	26
5.	Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.....	27
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП.....	29
7.	Государственная итоговая аттестация.....	30
8.	Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей	31
9.	Приложения.....	56

1. Общие положения

Образовательная программа, реализуемая в Могойтинском филиале ГБПОУ «Байкальском колледже туризма и сервиса» по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной технологии.

Миссия ОП. Обеспечение высокого уровня подготовки конкурентоспособных рабочих, отвечающих потребностям кадрового рынка.

Целью ОП является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

1.1. Нормативные документы для разработки ОП по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер»

Нормативную правовую базу разработки ОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273;
- Закон Республики Бурятия «Об образовании в Республике Бурятия» от 13 декабря 2013 г. № 240-V (принят Народным Хуралом Республики Бурятия 5 декабря 2013 г.) (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» п. 42. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. Регистрационный № 37199);
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по об-

разовательным программам среднего профессионального образования».

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования. (Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г. № 464);

- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования» (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протоколом от 28.06.2016 № 2/16-з).

- Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 23 января 2014 г. № 36);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г., № 968);

О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (Приказ Минобрнауки России от 12 декабря 2017 г. № 1138)

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291).

1.2. Срок освоения образовательной программы

Нормативный срок освоения ОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 1 год 10 месяцев.

1.3. Трудоемкость ОП

Нормативный срок освоения ОП при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 95 недель, в том числе

Таблица 1

№	Учебные циклы	Кол-во недель
1	Обучение по учебным циклам	39
2	Учебная практика	15
3	Производственная практика (по профилю специально-	24

	сти)	
5	Промежуточная аттестация	3
6	Государственная итоговая аттестация	1
7	Каникулы	13
	Всего	95

Трудоемкость освоения ОП на базе основного общего образования составляет 2916 часов за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП.

Вариативная часть составляет 612 часов, распределена на общепрофессиональный цикл и профессиональные модули путем увеличения количества часов в соответствии с требованиями работодателей.

Распределение часов вариативной части

Таблица 2

Индекс	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей	Кол-во часов за счет вариативной части	Компетенции
ОП.1	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены	18	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
ОП.2	Основы товароведения продовольственных товаров	16	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
ОП.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	28	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.1.- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1.- ПК 3.6., ПК 4.1.- ПК 4.5., ПК 5.1.-ПК 5.5
ОП.4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20	ОК 01 –ОК 07; ОК 09-ОК 11

ОП.5	Основы калькуляции и учета	26	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10; ПК 1.2 -1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
ОП.6	Охрана труда	8	ОК 01 –ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11; ПК 1.1. - ПК 1.4.; ПК 2.1.- ПК 2.8.; ПК 3.1.- ПК 3.6; ПК 4.1.- ПК 4.5.; ПК 5.1- ПК 5.5.
ОП.7	Иностранный язык в ПД	28	ОК 01 - 5, ОК 9, ОК 10; ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности	4	ОК 1 - 11 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК.3.1.,ПК 4.1., ПК 5.1.
ОП.9	Физическая культура	2	ОК 1 - 10
ОП.10	Рисование и лепка	42	ОК 1-9 ПК 1.1 -1.4, ПК. 2.1- 2.8, ПК 3.1.-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1.- 5.5
ПМ.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	68	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1 – ПК 1.4
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1 – ПК 1.4
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	28	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1 – ПК 1.4
УП 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных из-	0	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1 – ПК 1.4

	делий разнообразного ассортимента		
ПП 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	ОК 01-ОК 11; ПК 1.1 – ПК 1.4
ПМ.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1-ПК 2.8
МДК 2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1-ПК 2.8
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	52	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1-ПК 2.8
УП 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1-ПК 2.8
ПП 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	ОК 01-ОК 11; ПК 2.1-ПК 2.8
ПМ.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, ку-	70	ОК 01-ОК 10; ПК 3.1-ПК 3.6

	линарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК 3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	ОК 01-ОК 11; ПК 3.1-ПК 3.6
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	ОК 01-ОК 11; ПК 3.1-ПК 3.6
УП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	ОК 01-ОК 11; ПК 3.1-ПК 3.6
ПП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	ОК 01-ОК 11; ПК 3.1-ПК 3.6
ПМ.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	104	ОК 01-ОК 11; ПК 4.1-ПК 4.5
МДК 4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	ОК 01-ОК 11; ПК 4.1-ПК 4.5
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к	28	ОК 01-ОК 11; ПК 4.1-ПК 4.5

	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
УП 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0	ОК 01-ОК 11; ПК 4.1-ПК 4.5
ПП 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	ОК 01-ОК 11; ПК 4.1-ПК 4.5
ПМ.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	124	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1- ПК 5.5
МДК 5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1- ПК 5.5
МДК 5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	84	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1- ПК 5.5
УП 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1- ПК 5.5
ПП 05	Приготовление,	36	ОК 01-ОК 11; ПК 5.1- ПК 5.5

	оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Итого		612	

Таким образом, распределены часы вариативной части в объеме 612 часов .

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях). Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов за весь период обучения: на 1 курсе – 42 часа, на 2 курсе – 58 часов.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные. Групповые консультации проводятся перед экзаменами и государственной итоговой аттестацией, остальные консультации, как правило, индивидуальные.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании.

Прием на обучение производится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273- ФЗ (ред. от 03.02.2014) «Об образовании в Российской Федерации», Порядком приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36.

1.4. Особенности ОП

Практикоориентированность подготовки выпускников по профессии 43.01.09. Повар, кондитер составляет 44,3 % от общего объема часов подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

При разработке ОП учтены требования региональных и муниципальных рынков труда для решения комплексных задач в сфере питания. В течение всего периода обучения при освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

По завершении ОП выпускникам выдается диплом государственного образца. В целях воспитания и развития личности при освоении образовательной программы в части развития общих компетенций студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления, работе общественных органи-

заций, спортивных и творческих клубов.

Использование инновационных образовательных технологий, применение информационных технологий (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств на уроках), участие студентов в конкурсах профессионального мастерства позволяют наиболее эффективно освоить им общие и профессиональные компетенции.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33.011 «Повар», 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь»

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности по ФГОС СПО:

3.4.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

3.4.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

3.4.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

3.4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.3. Требования к результатам освоения ОП

Результаты освоения выпускником ОП определяются приобретаемыми компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППКРС должен, обладать общими компетенциями:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший ОП должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 4

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание
Приготовление и подготовка к реализации полуфаб-	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабри-

рикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		катов 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 сырья	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

МАТРИЦА
соответствия компетенций и составных частей ОП
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Таблица 5

ин-декс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции										Профессиональные компетенции																											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3.	ПК 5.4
ПП	Профессиональная подготовка																																						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл																																						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены	x	x	x	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	x	x	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	x	x	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	x	x	x	x	x	x		x	x	x																												
ОП.05	Основы калькуляции и учета	x	x	x	x	x	x		x	x			x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x		x	x	x	x		x	x	x	x
ОП.06	Охрана труда	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ОП.07	Иностранный язык в ПД	x	x	x	x	x			x	x		x													x												x		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x																						x	
ОП.09	Физическая культура	x	x	x	x	x	x	x	x	x																													
ОП 10.	Рисование и лепка	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции										Профессиональные компетенции																														
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ПЦ		Профессиональный цикл																																								
ПМ 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																											
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																											
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																											
УП 1.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																												

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции										Профессиональные компетенции																														
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5		
ПП 1.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изде-	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																													

декс	учебных циклов, разделов, модулей	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5			
		ПМ 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x													x	x	x	x	x	x											
МДК 3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных кулинарных изделий, закусочных	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x														x	x	x	x	x	x												
МДК 3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x														x	x	x	x	x	x												
УП 3.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x														x	x	x	x	x	x												

индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	Общие компетенции											Профессиональные компетенции																															
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5				
ПП 3.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x															x	x	x	x	x	x													

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП

3.1. Учебный план (Приложение 1) - В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается учебная нагрузка дисциплин, модулей, практик, а также их общая и аудиторная нагрузка в часах. Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации. Календарный учебный график - в графике указывается последовательность реализации ОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 2).

Особенность рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей в составе образовательной программы, реализующей ФГОС, состоит в их компетентностной ориентации. Это проявляется, прежде всего, в тесной взаимосвязи рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, как между собой, так и со всеми системообразующими компонентами (разделами) ОП, реализующей ФГОС. Основанием для разработки рабочей программы учебной дисциплины служит учебный план по профессии. В рабочей программе каждой дисциплины и профессионального модуля сформулированы конечные результаты обучения во взаимосвязи с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОП.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, и др.) с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся по дисциплинам общепрофессионального учебного цикла, профессионального цикла.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением «О разработке рабочих программ учебных дисциплин»:

Рабочие программы профессионального цикла представлены программами профессиональных модулей. Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением «О разработке рабочих программ профессиональных модулей» и согласованы с работодателями.

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих прак-

тико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОП предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная. Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей:

Таблица 6

Наименование ПМ	Распределение УП по семестрам	Реализация УП
УП1.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1 семестр	Концентрированно
УП 2.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 семестр	Концентрированно
УП 3.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 семестр	Концентрированно
УП 4.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3 семестр	Концентрированно
УП 5.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4 семестр	Концентрированно

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Таблица 7

Наименование ПМ	Распределение ПП по семестрам	Реализация ПП
ПП.1.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1 семестр	Концентрированно

ПП.2.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 семестр	Концентрированно
ПП. 3.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3 семестр	Концентрированно
ПП.4.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3 семестр	Концентрированно
ПП. 5.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4 семестр	Концентрированно

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Положения «О государственной итоговой аттестации студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования».

4. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы по профессии

4.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по укрупненной программе 43.00.00. Сер-

вис и туризм, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности по укрупненной программе 43.00.00 Сервис и туризм, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 %.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (Приложение 3).

Каждые пять лет преподаватели проходят процедуру аттестации, подтверждая или повышая уровень своей категории. В течение пяти лет неоднократно повышают уровень квалификации на курсах различного уровня.

Работодатели активно привлекаются к учебному процессу через такие формы, как участие в процедуре ГИА в качестве ее членов и председателей комиссии, оценке деятельности студентов в ходе производственной практики, участие в круглых столах.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Для реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд колледжа, укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшим за последние 5 лет.

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

Реализация образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения. Для проведения уроков преподаватели используют:

- ✓ Презентации: Power Point.
- ✓ Видеосюжеты и видеофильмы.
- ✓ Электронные учебники и пособия, демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- ✓ Образовательные ресурсы Интернета.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП

Материально-технической база филиала колледжа, соответствует действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Лабораторно - практические работы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводятся на базе филиала колледжа.

Минимально необходимый для реализации ОП перечень материально-технического обеспечения указан в ФГОС и включает:

Обеспеченность и техническое оснащение кабинетов, лабораторий и других помещений

Таблица 8

№	Наименование	Фактическое наличие	Техническое оснащение
	<i>Кабинеты:</i>		
1.	Социально-экономических дисциплин	наличие	соответствует
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	наличие	соответствует
3.	Товароведения продовольственных товаров	наличие	соответствует
4.	Технологии кулинарного и кондитерского производства	наличие	соответствует
5.	Иностранного языка	наличие	соответствует
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	наличие	соответствует
	<i>Лаборатории:</i>		
1.	Учебная кухня ресторана	наличие	соответствует

2.	Учебный кондитерский цех	наличие	соответствует
3.	Спортивный комплекс	наличие	соответствует
	<i>Залы:</i>	наличие	соответствует
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	наличие	соответствует
2.	Актный зал	наличие	соответствует

5. Характеристика социально-культурной среды филиала колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

В филиале колледжа созданы условия и возможности для реализации социально-воспитательных задач образовательного процесса, для всестороннего развития личности.

Цель социально-воспитательной работы со студентами – воспитание гармонично развитой и физически здоровой личности, способной к высококачественной профессиональной деятельности и моральной ответственности за принимаемые решения, формирование у студентов социально-личностных компетенций, нравственных, духовных и культурных ценностей и потребностей; создание условий для интеллектуальной и творческой самореализации личности.

Социокультурная среда филиала колледжа призвана помочь молодому человеку реализовать творческие способности, войти в новое сообщество, освоить многообразные социальные сети, их ценности и быть успешным в социокультурной среде.

В развитие социокультурной среды включены все участники образовательного процесса. Цели воспитания и задачи воспитательной работы реализуются в образовательном процессе, во внеучебное время и в учебном процессе.

Социально-воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, производственной и общественной деятельности студентов.

Определены задачи социальной и воспитательной работы:

- содействие организации научно-исследовательской работы студентов;
- создание оптимальной социокультурной среды, ориентированной на творческое самовыражение и самореализацию личности;
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- работа со студенческим активом по вопросам прав и обязанностей студентов.

Направлениями социальной и воспитательной работы определены:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- создание и организация работы творческих, физкультурных и спортивных,

- научных объединений и коллективов, объединений студентов по интересам;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
 - организация научно-исследовательской работы студентов во внеурочное время;
 - формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни;
 - пропаганда физической культуры и здорового образа жизни;
 - организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;
 - содействие в работе студенческих общественных организаций, клубов и объединений;
 - создание системы морального и материального стимулирования студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
 - развитие материально-технической базы и объектов, предназначенных для организации внеучебных мероприятий.

Организация воспитательной работы.

Воспитательная работа является частью единого учебно-воспитательного процесса. Воспитание студентов – многообразный и всесторонний процесс целенаправленного систематического воздействия на сознание, чувства, волю с целью развития личности, раскрытия индивидуальности, творческих способностей студентов.

План воспитательной работы реализуется по следующим направлениям:

- патриотическое воспитание;
- гражданско-правовое воспитание;
- правовое воспитание, профилактика правонарушений;
- нравственно-эстетическое воспитание;
- профессиональное воспитание;
- воспитание культуры здорового образа жизни.

Общее руководство воспитательной работой в филиале колледжа осуществляет педагог-организатор. В начале учебного года в каждую группу назначаются кураторы, которые организуют всю работу со студенческими группами.

В начале сентября во всех группах 1 курса проводятся собрания по ознакомлению студентов с Правилами внутреннего распорядка и едиными требованиями к студентам, также проходят тренинги по сплочению коллектива.

В филиале колледжа функционирует студенческое самоуправление. Цель самоуправления - создание условий для социального становления студентов, их профессионального и личностного развития. Участие студентов в органах самоуправления помогает в формировании качеств, необходимых будущему специалисту, таких как: коммуникативной культуры, умения кон-

тролировать себя, развитой познавательной сферы, умения создавать благоприятную развивающую среду общения и деятельности и др.

В начале учебного года избирается студенческий совет колледжа. Цель создания студенческого совета - организация, поддержка и развитие студенческого самоуправления в колледже. Студсовет оказывает помощь в подведении итогов по успеваемости и посещаемости, координируют участие студентов в различных мероприятиях, занятия в кружках, в спортивных секциях, учитывают и количество нарушений в группе.

Также к структурной единице самоуправления относится: совет общешкольного объединения.

Профилактическая работа. Систематически перед студентами выступают представители госнарконтроля. Основная цель этой работы – информирование молодежи по проблемам наркомании, табакокурения, алкоголизма. Также в филиале колледжа проводится конкурс плакатов, буклетов по теме: «Нет вредным привычкам». Кроме того огромную работу по информированию студентов проводит районный СПИД – центр. Для студентов 1 курса проходят встречи с представителями правоохранительных органов. Встречи с представителями правоохранительных органов проходит во внеурочное время с применением информационных технологий.

Внеучебная общекультурная работа колледжа осуществляется в рамках работы секций и клубов. С целью воспитания культуры досуга традиционно проводятся такие мероприятия:

- вечер для первокурсников «Посвящение в студенты»;
- КВН;
- Новогодний вечер в колледже;
- конкурсы стенных газет;
- студенческий праздник «Гатьянин день»,
- праздники «День защитника Отечества»; «Международный женский день»
- выпускные вечера.

Трудовое воспитание. Основной задачей трудового воспитания является привитие любви к труду. Студенты принимают активное участие в поселенческих субботниках, субботниках филиала колледжа.

Студенты филиала колледжа принимают участие в студенческих научно-практических конференциях, предметных олимпиадах, викторинах, профессиональных конкурсах по специальности различного уровня. Призовых мест нет.

Спортивная работа. Воспитательная работа направлена на пропаганду здорового образа жизни. Студенты колледжа принимают активное участие в спортивной жизни, например, «Дни здоровья», спортивные соревнования по

волейболу, настольному теннису, мини-футболу, баскетболу, шахматам. Данная работа проводится преподавателями физической культуры.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОП

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» оценка качества освоения обучающимися образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Студенты, обучающиеся в филиале колледже по образовательным программам среднего профессионального образования, при промежуточной аттестации сдают в учебном году не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Для оценки знаний и умений разработаны фонды оценочных средств. Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра. Данный вид контроля стимулирует у студентов стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины/модуля, позволяет преподавателю оценить уровень знаний и умений студентов, уровень овладения ими общих и профессиональных компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине (модулю) (зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины (модуля) и позволяет определить уровень качества подготовки по дисциплине (модулю), уровень сформированности компетенций.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Задача государственной экзаменационной комиссии — оценка качества подготовки выпускников филиала колледжа, которая должна осуществляться экспертами государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена и результатов освоения профессиональной образовательной программы 43.01.09 «Повар, кондитер».

3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (Приложение 4) выпускников по направлению подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников включает: защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен позволяет выявить:

- степень освоения практических навыков по профессии;
- умения применять полученные навыки при решении конкретных практических задач.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы приводятся в методических указаниях по ее выполнению.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификаций рабочего, служащего согласно пункту 1.12 ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

8. Аннотации программ учебных дисциплин

Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе произ-

водства кулинарной продукции;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Основы товароведения продовольственных товаров

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления зака-

за на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Основы калькуляции и учета

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автомати-

зации при расчетах с потребителями;

- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности. Ее документальное оформление, отчетность материально – ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с по-

требителями.

Охрана труда

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда, и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасного труда.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда
- фактически или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными инструкциями работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Иностранный язык в профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

Общие умения:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;

Монологическая речь

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки; рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков; изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем; необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;

- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

- извлекать необходимую, интересующую информацию; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*; сложноподчиненные предложения с союзами *because, so, if, when, that, that is why*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в *Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect*; глаголов в *Present Simple/Indefinite* для выражения действий в будущем после *if, when*.

Безопасность жизнедеятельности

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Физическая культура

- Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры, как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры.
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите.

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, в оздоровительной и соци-

- альной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
 - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
 - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
 - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Рисование и лепка:

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной образовательной программы

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;
- применять традиционные методы и приемы передачи модели;
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий;
- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой;
- Пользоваться инструментами для карвинга;
- Разрабатывать новые виды оформления;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- Проявлять свою творческую индивидуальность;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Принципы композиционного построения изображения;
- Порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;
- Традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и тд;
- Принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
- Способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций;
- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- Основные приемы изготовления украшений;
- Простейшие примеры декоративной вырезки;
- Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями</p>
<p>уметь</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
<p>знания</p>	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p>

	ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом</p>

	<p>качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знания	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к
--------------	---------------------------------------------------------

Опыт	<p>работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 подготов-

	ку 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам</p>

	<p>хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента, в том числе региональных</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки</p>

	<p>сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

ПРИЛОЖЕНИЯ

№ п/п	Наименование	№ приложения
1.	Учебный план	1
2.	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	2
3.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	3
4.	Государственная итоговая аттестация	4

Кадровое обеспечение учебного процесса

Образовательный процесс по профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей осуществляют преподаватели:

№	ФИО	Преподаваемая учебная дисциплина, МДК	Образование (какое учебное заведение окончил, год окончания)	Общий стаж	Пед. стаж	Квалификационная категория	Повышение квалификации
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Белобородова Ольга Борисовна	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
2	Белобородова Ольга Борисовна	Основы товароведения продовольственных товаров	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
3	Белобородова Ольга Борисовна	Техническое оснащение и организация рабочего места	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
4	Будаева Светлана	Экономические и	ГОУ ВПО «БГУ»,	19	4	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации,

	Зорктуевна	правовые основы профессиональной деятельности	2006 г. Технология и предпринимательство, учитель технологии и предпринимательства				г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «Педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения «Преподавание информатики и ИКТ», 2016 г.
5	Усынина Елена Михайловна	Основы калькуляции и учета	БГХА им.В.Р. Филиппова, экономика и управление, экономист, 2004 г.	15	15	Первая категория	ФГОУ ВПО «БГУ» «Теория и методика преподавания истории и обществознания», 2015 г.
6	Будаев Гарма Дмитриевич	Охрана труда	БГПИ им.Д.Банзарова, общетехнические дисциплины и труд, учитель общетехнических дисциплин и труда средней школы	22	1	Высшая категория	ГАУ ДПО РБ БРИОП, « Интеграция профессиональных стандартов WSR в образовательное пространство СПО РБ». НОУ ООО «Всероссийское добровольное пожарное общество» «Курс первой помощи»,.2018г ЦДПО ООО «Вектор 01», по теме «Обучение по программе пожарно-технический минимум для руководителей и ответственных за пожарную безопасность образовательных учреждений», 2019г
7	Бадмаева Розалия Будаевна	Иностранный язык в ПД	БГУ, филолог, преподаватель английского и французского языка	7,1	6,9	Без категории	
8	Акопян Аршалуйс Герасимович	Безопасность жизнедеятельности	Ленинканский ГПИ им.М. Налбандяна, учитель физической культуры	36	3	Высшая категория	
9	Акопян Аршалуйс Герасимович	Физическая культура	Ленинканский ГПИ им.М. Налбандяна, учитель физической культуры	36	3	Высшая категория	
10	Белобородова Ольга Борисовна	Рисование и лепка	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Техноло-	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015

			гия молока и молочной продукции», Инженер-технолог				Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
11	Белобородова Ольга Борисовна	ПМ 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
12	Белобородова Ольга Борисовна	МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
13	Белобородова Ольга Борисовна	МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
14	Белобородова Ольга Борисовна	УП 1.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
15	Белобородова Ольга Борисовна	ПП 1.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продук-	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое обра-

			ции», Инженер-технолог				зование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
16	Белобородова Ольга Борисовна	ПМ 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
17	Белобородова Ольга Борисовна	МДК 2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
18	Белобородова Ольга Борисовна	МДК 2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
19	Белобородова Ольга Борисовна	УП 2.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
20	Белобородова Ольга Борисовна	ПП 2.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения

21	Белобородова Ольга Борисовна	ПМ 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
22	Белобородова Ольга Борисовна	МДК 3.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
23	Белобородова Ольга Борисовна	МДК 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
24	Белобородова Ольга Борисовна	УП 3.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
25	Белобородова Ольга Борисовна	ПП 3.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения

26	Белобородова Ольга Борисовна	ПМ 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
27	Белобородова Ольга Борисовна	МДК 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
28	Белобородова Ольга Борисовна	МДК 4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
29	Белобородова Ольга Борисовна	УП 4.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
30	Белобородова Ольга Борисовна	ПП 4.02	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
31	Король Татьяна	ПМ 5 Приготовление	ГОУ СПО «БТТи-	0,5	1,1	Без категории	АНО ДПО «Институт современного образования» г. Воронеж Методи-

	Сергеевна	ние, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭТ», Профессия – Повар, кондитер; квалификация – повар 3 разряда, кондитер – 3 разряда.				ка преподавания общепрофессиональных дисциплин и проф. модулей в организации СПО согласно ФГОС (проходит обучение справка слушателя №19-756 от 27.12.2019 г.)
32	Король Татьяна Сергеевна	МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ГОУ СПО «БТТиЭТ», Профессия – Повар, кондитер; квалификация – повар 3 разряда, кондитер – 3 разряда.	0,5	1,1	Без категории	АНО ДПО «Институт современного образования» г. Воронеж Методика преподавания общепрофессиональных дисциплин и проф. модулей в организации СПО согласно ФГОС (проходит обучение справка слушателя №19-756 от 27.12.2019 г.)
33	Король Татьяна Сергеевна	МДК 5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ГОУ СПО «БТТиЭТ», Профессия – Повар, кондитер; квалификация – повар 3 разряда, кондитер – 3 разряда.	0,5	1,1	Без категории	АНО ДПО «Институт современного образования» г. Воронеж Методика преподавания общепрофессиональных дисциплин и проф. модулей в организации СПО согласно ФГОС (проходит обучение справка слушателя №19-756 от 27.12.2019 г.)
34	Белобородова Ольга Борисовна	УП 5.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения
35	Белобородова Ольга Борисовна	ПП 5.01	Высшее, 1988 г ВСТИ, «Технология молока и молочной продукции», Инженер-технолог	16	13	Первая категория	АНО ДПО «Сибирское агентство развития квалификации, г.Иркутск,2015 Профессиональная программа переподготовки «педагогическое образование» на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения

