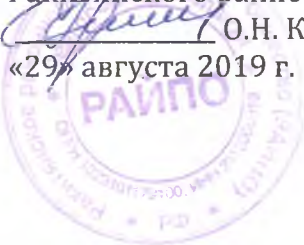


СОГЛАСОВАНО
Председатель правления
Ракитянского райпо
О.Н. Кутоманова
«29» августа 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «РАТТ»
А.Н. Мирошников



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ
областного государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
«Ракитянский агротехнологический
техникум»**

**для профессии среднего профессионального
образования**

43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
ОГАПОУ «РАТТ»
Протокол №1 от 29.08.2019 г.

пос. Ракитное 2019 г.

Российская Федерация
 Белгородская область
 Департамент внутренней и кадровой
 политики Белгородской области
 Областное государственное автономное
 профессиональное образовательное
 учреждение
**«Ракитянский агротехнологический
 техникум»**
 309310 Белгородская область
 п. Ракитное ул. Коммунаров, 11
 тел. 55-3-30, факс 55-5-98
 E-mail: rakitnoe-tehnikum@vandex.ru
 29.08.2019 г. № 458 /19

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
 ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
 СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
 СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Срок обучения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Дата составления: 29.08.2019 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Факс
Ракитянское Райпо	Кутоманова О.Н.	35-1-71

2. Программа документации

ФГОС

Рабочий учебный план

Рабочие программы профессиональных модулей

3. Квалификация, ВИД, профессиональные компетенции

1	Квалификации	
	33.011 Повар 33.010 Кондитер 33.014 Пекарь	
2	Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие профессиональные компетенции (ПК)	
	ВПД 1. Приготовление и	ПК 1.1. Подготавливать рабочее

<p>подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик</p>
<p>ВПД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>

		<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макарон изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>
	<p>ВПД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Приготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>

		<p>реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
	<p>ВПД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>

	<p>ВПД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>
3	<p><i>Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)</i></p>	
	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 435 часа, в т.ч:</p> <p>МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов - 84 час.</p> <p>МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов -165 час.</p> <p>УП.01 Учебная практика – 108 час.</p> <p>ПП.01 Производственная</p>	<p>Формирование вариативной части</p> <p>По согласованию с социальным партнером 750 часов (20,04 % от объема образовательной программы) вариативной части отданы на увеличение часов дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей:</p> <p>ОП. 05 Основы калькуляции и учета - 4 часа;</p> <p>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 116 часов;</p> <p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

<p>практика – 72 час. Квалификационный экзамен – 6 час. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 855 часов, в т.ч.: МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 84 час. МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 297 час. УП.02 Учебная практика – 216 час. ПП.02 Производственная практика – 252 час. Квалификационный экзамен – 6 час. ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 662 часов, в т.ч.: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 84 час. МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 386 час. УП.03 Учебная практика – 72 час. ПП. 03 Производственная</p>	<p>разнообразного ассортимента - 170 часов; ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 180 часов; ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 60 часов; ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 220 часов.</p>
--	---

практика – 108 час.

Квалификационный экзамен – 12 час.

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

– **405 часов, в т.ч.:**

МДК.04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 84 час.

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 165 час.

УП.04 Учебная практика – 72 час.

ПП. 04 Производственная практика – 72 час.

Квалификационный экзамен – 12 час.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 987 часов, в том числе:

МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 84 час.

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 423 час.

УП.05 Учебная практика – 216 час.

ПП. 04 Производственная

практика – 252 час. Квалификационный экзамен – 12 час.	
---	--

СОГЛАСОВАНО:

Председатель правления
Ракитянского райпо



О.Н. Кутоманова

Заключение

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Ракитянский агротехнологический техникум». ОПОП соответствует заказу предприятия-партнера Ракитянское РАЙПО на подготовку кадров профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и необходимому уровню конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда, науки, техники и возможностями продолжения образования.

Дата «29» августа 2019 г.

Ф. И. О. Кутоманова Ольга Николаевна

место работы Ракитянское РАЙПО

должность Председатель правления

СОГЛАСОВАНО

Председатель правления

Ракитянское РАЙПО

О.Н. Кутоманова



Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих образовательного учреждения среднего профессионального образования ОГАПОУ «РАТТ» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.19 Повар, кондитер утвержденным Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 № 1569, в соответствии с выбранной квалификацией квалифицированных рабочих, служащих, указанной в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861) с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016г., регистрационный № 44662): Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ от 06.10.2009 г. № 413 с изменениями и дополнениями, включая 29 декабря 2014 г.):

повар↔кондитер

Организация-разработчик: ОГАПОУ «РАТТ»

Разработчики:

Новикова Ольга Петровна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»
Иванова Наталья Анатольевна, заместитель директора ОГАПОУ «РАТТ»
Дроботова Елена Александровна, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ»
Ерошенко Наталья Валентиновна, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ»
Кузнецова Елена Николаевна, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ»
Галицкая Елена Евгеньевна, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ»
Ельников Григорий Петрович, преподаватель ОГАПОУ «РАТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Нормативные документы для разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

1.2.1. Цель (миссия) ППКРС

1.2.2. Срок освоения ППКРС

1.2.3. Трудоемкость ППКРС

1.2.4. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника ППКРС СПО, формируемые в результате освоения данной ППКРС

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии

4.1 Годовой календарный учебный график

4.2 Учебный план

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

4.4 Программы учебной и производственной практик

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС по профессии

5.1 Кадровое обеспечение

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП по профессии

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ППКРС по профессии

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего, рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС

8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

9. Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

9.1. Программы общеобразовательного цикла

Программа ОУД.01 Русский язык

Программа ОУД.02 Литература

Программа ОУД.03 Иностранный язык

Программа ОУД.04 Математика

Программа ОУД.05 История

Программа ОУД.06 Физическая культура

Программа ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

Программа ОУД.08 Астрономия

По выбору из обязательных предметных областей

Программа ОУД.09 Информатика

Программа ОУД.10 Физика

Программа ОУД.11 Химия
Программа ОУД.12 Обществознание (включая экономику и право)
Программа ОУД.13 Биология
Программа ОУД.14 География
Программа ОУД.15 Экология

9.2.Дополнительные учебные дисциплины

Программа УД.16 Православная культура
Программа УД.17 История родного края
Программа УД.18 Основы предпринимательства
Программа УД.19 Социальная адаптация и основы правовых знаний
Программа УД.20 Психология общения

9.3.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Общепрофессиональный учебный цикл

Программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
Программа ОП.03 Основы электротехники
Программа ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места
Программа ОП.05 Основы калькуляции и учета
Программа ОП.06 Охрана труда
Программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Программа ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
Программа ОП.09 Физическая культура/адаптивная физическая культура

9.4.ПМ.00 Профессиональные модули

Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Программа ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Программа ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Программа ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

9.5.Фонды оценочных средств

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих реализуемая Областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Ракитянский агротехнологический техникум», по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер, квалификации повар←→кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОГАПОУ «РАТТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (СПО), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативные документы для разработки ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ППКРС СПО составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказ МО России от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291, г.Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013г.
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. №968 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 1 ноября 2013г. № 30306) Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
7. Устав ОГАПОУ «РАТТ»
8. Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования Одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.
9. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53 (изменение в редакции закона 53-ФЗ от 29.05.2019);
10. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего общего образования,

образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);

11. Постановление правительства Белгородской области от 18.03.2013 -№ 85ПП «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

12. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023),

13. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940),

14. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.2. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2.1 Цель (миссия) ППКРС СПО по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии, воспитание и развитие у обучающихся личностных качеств, обеспечение образовательного процесса удовлетворяющих потребностям рынка труда.

На основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, предъявляемых ФГОС СПО и исходя из специфики деятельности в регионе, к которой готовится выпускник техникума, сформированы цели обучения.

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

Миссия техникума: «Сохраняя традиции и внедряя инновации, техникум является гарантом качественного профессионального образования, обеспечивающего возможность карьерного роста и достойного положения в обществе».

В результате обучения выпускник должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер:

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

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

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

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

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

1.2.2. Срок освоения ППКРС СПО по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме обучения и соответствующей квалификации повар↔кондитер:

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ОПОП СПО
на базе среднего общего образования	повар↔кондитер	1 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.2.3. Трудоемкость ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС СПО подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	103 нед.
Учебная практика	20 нед.
Производственная практика	34 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого	199 нед.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год для очной формы обучения.

1.2.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- документ об образовании более высокого уровня.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 года № 667-н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» - 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: предприятия общественного питания: кафе, рестораны, бары, столовые.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника:

Профессиональная деятельность выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя осуществление процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ППРС СПО, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ППРС СПО

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер у выпускника формируются общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, овладевает следующими общими компетенциями (ОК):

Код	Содержание 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 традиционных 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 основную профессиональную образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации повар↔кондитер (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации).

Наименование ПМ	Квалификации
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	повар↔кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	

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

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по системе дополнительного профессионального образования, как на внутрифирменном уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;

- повышения уровня профессионального образования в ОГАПОУ «РАТТ» по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, обладает следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом
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, кролика
ВД 2	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
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентом
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
ВД 4	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 в соответствии с инструкциями и регламентом
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
ВД 5	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 инструкцией 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

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регламентируется:

- учебным планом;
 - годовым календарным учебным графиком;
 - рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей);
 - программами учебных и производственных практик;
 - методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий;
 - материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.
- ППКРС по профессии СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:
- а) общеобразовательный цикл (учебные дисциплины базовые и учебные дисциплины профильные);
 - б) общепрофессиональный цикл;
 - в) профессиональный цикл:
 - учебная практика;
 - производственная практика;
 - государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы защита демонстрационного экзамена).

Учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую техникумом.

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

СОГЛАСОВАНО

председатель правления
Ракитянское РайПО
Кутоманова О.Н.
29 августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор ОГА ПСОУ "РАКПТ"
Мирошников И.И.
Приказ № 424 от 28 июля 2019 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Ракитянский агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3													Курс 4													С преподавателем				
Семестр 6 15 (8) нед													Семестр 7 12 (4) нед													ЦК		Область	Вар. часть	
Процедуры аттестации	Итого	Объем ОП	Семестр	Консульт.	С преподавателя	в том числе						Объем ОП	Семестр	Консульт.	С преподавателя	в том числе						Объем ОП	Семестр	Консульт.	С преподавателя	ЦК	Область	Вар. часть		
						Лекции	Практикум	Лит. занятия	Семинары	Проекты	Итого					Лекции	Практикум	Лит. занятия	Семинары	Проекты	Итого								Лекции	Практикум
час		108										час								час							2	108		
	12																													
		84	10		74	50	24					321	18	12	267	75	48											240	101	
		36	8		28	22	6					48	4	6	32	20	12											2	32	28
		48	2		46	28	18					117	14	6	91	55	36											2	64	73
час												час			72	нед	2			час							нед	2	72	
час												час			72	нед	2			час							нед	2	72	
												12								12										
												231	22		205	119	90												628	287
												48	10		38	26	12											2	32	34
												183	12		171	93	78											2	128	253
час												час								час							нед	6	2	216
час												час								час							нед	7	2	252
																				12										
час					288	нед			6			час			144	нед			4		час					468	нед		13	
час					72	нед			2			час			72	нед			2		час					216	нед		6	
час					72	нед			2			час			72	нед			2		час					216	нед		6	
час						нед						час				нед					час						нед			
час					216	нед			6			час			72	нед			2		час					252	нед		7	
час					216	нед			6			час			72	нед			2		час					252	нед		7	
час						нед						час				нед					час						нед			
час						нед						час				нед					час					72	нед		2	
час						нед						час				нед					час					72	нед		2	
час						нед						час				нед					час					72	нед		2	
12	864	30	6	804	226	250		24				612	40	12	536	216	176		24	864	14	12	814	124	150		24	4756	750	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр и названия комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОУД.14 География	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4] ОУД.15 Экология	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
					▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекста
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырья, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.1.4.	Подготовить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
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
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
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
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.2.	Осуществлять изготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК.5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Защита выпускной квалификационной работы

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОУД	Общие учебные дисциплины												
ОУД.01	Русский язык												
ОУД.02	Литература												
ОУД.03	Иностранный язык												
ОУД.04	Математика												
ОУД.05	История												
ОУД.06	Физическая культура												
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности												
ОУД.08	Астрономия												
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей												
ОУД.09	Информатика												
ОУД.10	Физика												
ОУД.11	Химия												
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)												
ОУД.13	Биология												
ОУД.14	География												
ОУД.15	Экология												
УД	Дополнительные учебные дисциплины												
УД.16	Православная культура												
УД.17	История родного края												
УД.18	Основы предпринимательства												
УД.19	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний												
УД.20	Психология общения												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	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.									
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	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.										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	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.										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	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.										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	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.									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ОК.11	ПК.1.1.
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	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.									
ОП.06	Охрана труда	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	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.										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	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.										
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	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.										
ОП.09	Физическая культура/адаптивная физическая культура	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.08	ОК.09	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	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	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.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
		ПК.1.3.	ПК.1.4.										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
		ПК.1.3.	ПК.1.4.										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
		ПК.1.3.	ПК.1.4.										
УП.01	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
		ПК.1.3.	ПК.1.4.										
ПП.01	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.1.1.	ПК.1.2.
		ПК.1.3.	ПК.1.4.										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.						
УП.02	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.
		ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.						
ПП.02	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.2.1.	ПК.2.2.

Цели деятельности компетенции

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ПК.2.3.	ПК.2.4.	ПК.2.5.	ПК.2.6.	ПК.2.7.	ПК.2.8.						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.								
УП.03	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.								
ПП.03	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.3.1.	ПК.3.2.
		ПК.3.3.	ПК.3.4.	ПК.3.5.	ПК.3.6.								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.4.1.	ПК.4.2.
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.									
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.4.1.	ПК.4.2.
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.4.1.	ПК.4.2.
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.									
УП.04	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.4.1.	ПК.4.2.
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.									
ПП.04	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.4.1.	ПК.4.2.
		ПК.4.3.	ПК.4.4.	ПК.4.5.									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.5.1.	ПК.5.2.
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.5.1.	ПК.5.2.
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.5.1.	ПК.5.2.
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.									
УП.05	Учебная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.5.1.	ПК.5.2.
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.									
ПП.05	Производственная практика	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ОК.10	ПК.5.1.	ПК.5.2.
		ПК.5.3.	ПК.5.4.	ПК.5.5.									
	Государственная итоговая аттестация	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	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.									
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	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.									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДРУГИХ

	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математика
4	Математики
5	Информатикт
6	Физикт
7	Химии
8	Общественведческих дисциплин
9	Биологии
10	Социально-экономических дисциплин
11	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Товароведения продовольственных товаров
13	Технология кулинарного и кондитерского производства
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
15	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории
1	Учебной кухни ресторана
2	Учебного кондитерского цеха
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал
3	Спортивный комплекс

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ
Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» разработан на основе нормативно-правовой базы:
1. Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898).
2. Федерального закона № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации».
3. Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер, протокол №1 от 28.03.2017 г. профессиональных модулей и учебных дисциплин
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05. Основы калькуляции и учета ОП.06. Охрана труда ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
4. Приказ МО России от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291, г.Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013г.
7. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015г.№06-259 Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.
8. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации "О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО" от 20.10.2010 года №12-696 (с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования (в части формирования учебного плана ОПОП СПО))
9. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред.от 29.12.2014) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»(зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);
10. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
11. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г.№ 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
12. Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. №1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" с последующими дополнениями и изменениями.
13. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;
14. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866);
15. Распоряжения Правительства Белгородской области от 16.04.2012г. № 211-рп «Об утверждении типовых форм договоров (соглашений) о взаимодействии»;

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

16. Распоряжения Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 114-рп «О внесении изменений в распоряжение Правительства Белгородской области от 16.04.2012г. № 211-рп»
17. Постановления Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»
18. Постановления Правительства Белгородской области от 18.03.2013г. № 87-пп « Об образовательном займе для обучающихся учреждений профессионального образования, расположенных на территории Белгородской области».
19. Методические рекомендации Минобрнауки России от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн «О разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
20. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования» (при реализации программы среднего общего образования);
21. Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № ТС-194/08 от 20.06.2017 г. "Об организации изучения учебного предмета "Астрономия" как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования"
22. Информационно-методическое письмо Министерства образования и науки Российской Федерации № 01-00-05/925 от 11.10.2017 г. "Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ "ФИРО".
23. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 июня 2017 г. № 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2014 г № 1089".
24. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 "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".
25. Профессиональные стандарты: Приказ №597н от 21 сентября 2015 года "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер", Приказ №610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
Локальные нормативные акты:
1. Устав ОГАПОУ «РАТТ»
2. Положение об образовательной программе среднего профессионального образования ОГАПОУ "РАТТ"
3. Положение о разработке и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ по профессиям и специальностям среднего профессионального образования в ОГАПОУ "РАТТ"
4. Положение о текущей и промежуточной аттестации обучающихся в ОГАПОУ "РАТТ"
5. Положение об учебной и производственной (профессиональной) практике обучающихся
6. Положение об индивидуальном проекте обучающихся ОГАПОУ "РАТТ"
7. Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по учебным дисциплинам профессиональным модулям ОГАПОУ "РАТТ"
8. Положение о самостоятельной работе студентов в ОГАПОУ "РАТТ"
1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность каникул - 11 недель в том числе в зимний период 2 недели. • Продолжительность учебной недели - шестидневная. • Продолжительность занятий - 45 минут. • Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных занятий, консультаций, лекций, самостоятельной работы обучающихся, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний. • Виды практик - учебная и производственная практики. Учебная практика проводится на базе техникума. Производственная практика проводится на базе ОАО "Ракитянское РайПО"», которая соответствует требованиям ФГОС. Всего 40 недель практики, из них 19 недель учебной и 21 недель производственной практики. (42 % от объема образовательной программы). На самостоятельную работу обучающихся отводится около 2% от обязательной аудиторной нагрузки по циклам. Организация консультаций - групповые, предусмотрены только по междисциплинарным курсам. Консультации проводятся непосредственно перед экзаменами. Общий объем образовательной программы - 5904 часа.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1.3. Общеобразовательный цикл
Реализация ФГОС среднего общего образования, в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки РФ от 09.03.2004г. №1312 в редакции приказа Минобрнауки РФ от 20.08.2008г. №241) и рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015г.№06-259.
В соответствии со спецификой ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль. Срок реализации ФГОС общего образования в пределах ППССЗ составляет 57 недель.
С учетом этого срок обучения по ППКРС СПО увеличивается на 82 недели, в том числе: 57 недель – теоретическое обучение, 3 – недели промежуточная аттестация, 22 недели – каникулы.
Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе рекомендаций Минобрнауки РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии среднего профессионального образования от 17.03.2015г.№06-259.
В учебном плане предусмотрен индивидуальный проект в рамках самостоятельной работы обучающихся. Индивидуальный итоговый проект представляет собой учебный проект, выполняемый обучающимся в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целостную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую, иную). Выполнение индивидуального итогового проекта обязательно для каждого обучающегося, его невыполнение равноценно получению неудовлетворительной оценки. Индивидуальный проект будет выполняться обучающимися данной профессии по химии
На индивидуальный проект по учебной дисциплине ОУД 10 Химия запланирован 18 часов:
- на 1 курсе 10 часов (1 семестр - 6 часов, 2 семестр - 4 часа)
- на 2 курсе 8 часов (1 семестр - 4 часа, 2 семестр - 4 часа)
1.4. Формирование вариативной части ППКРС
По согласованию с социальным партнером 750 часов (20,04 % от объема образовательной программы) вариативной части отданы на увеличение часов дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей:
ОП. 05 Основы калькуляции и учета - 4 часа;
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 116 часов;
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 170 часов;
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 180 часов;
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 60 часов;
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 220 часов.
Основанием для распределения вариативной части ППКРС являются:
– необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей;
– углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;
– обеспечения конкурентоспособности на рынке труда.
1.5. Порядок аттестации обучающихся
Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также внешней оценки (добровольно).
Виды контроля: текущий, промежуточная и государственная итоговая аттестация.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаться работодатели.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ОПОП) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО. Итогом проверки является оценка: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модулей (МДК) и практик.

По дисциплинам, для которых не указана форма промежуточной аттестации итоговая оценка ставится по текущим и вносится в зачетную книжку студента.

Формы проведения консультаций: консультации проводятся групповые и входят в общую аудиторную нагрузку учебной дисциплины, модуля.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация


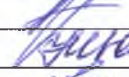



Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

На государственную итоговую аттестацию отводится две недели.

За полгода, до начала государственной итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой государственной итоговой аттестации утвержденной на заседании педагогического совета. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно прошедшие промежуточную аттестацию.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Согласовано

заместитель директора (по учебной работе)		Новикова О.П.
заместитель директора (по учебно-производственной работе)		Нефедова И.И.
заместитель директора (по учебно-методической работе)		Иванова Н.А.
председатель МК		Лосева И.Н.
председатель МК		Добродомова О.О.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС СПО ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 Повар, кондитер

Ресурсное обеспечение ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ профессии 43.01.09 Повар, кондитер, определяемых ФГОС СПО. Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

5.1 Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.

В случае реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, требования к реализации образовательной программы должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого образовательными организациями, участвующими в реализации образовательной программы с использованием сетевой формы.

5.2 Материально-техническое обеспечение и учебно-методическое обеспечение учебного процесса

ОГАПОУ «РАТТ» реализующий программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, текущих и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все учебные помещения, мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Цеха и производства для прохождения ПП

Ракитянское РайПО

Спортивный зал, открытая спортивная площадка

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (учебная лаборатория Повар).

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер; *
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» (учебная лаборатория Кондитер)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации,
мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оснащение базы практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях ОГАПОУ «РАТТ» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации 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, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

5.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер за счет средств регионального бюджета.

5.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы привлекаются социальные партнеры, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Основная профессиональная образовательная программа согласована с Ракитянским РайПО в лице председателя правления Ольги Николаевны Кутومانовой.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В основу воспитательной деятельности техникума положена концепция, утвержденная педагогическим советом техникума и рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: студенческий совет, профсоюз, входящий в первичную профсоюзную организацию студентов и преподавателей техникума. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и техникумовского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

- Положение о методической комиссии кураторов групп;
- Должностная инструкция куратора группы;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о совете общежития;
- Должностная инструкция воспитателя общежития.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме – Методическая комиссия кураторов групп.

Подразделения, организующие воспитательную работу в техникуме.

Важнейшее место в обеспечении эффективности воспитательной работы со студентами техникума принадлежит методической комиссии кураторов групп.

МККГ в состав которой входят кураторы учебных групп и воспитатели, на своих заседаниях рассматривает вопросы методического характера.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме, следующие должностные лица:

- 1) заместитель директора по учебно-воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;
- 2) председатель методической комиссии кураторов групп координирует деятельность кураторов учебных групп, формирует методическую базу воспитательного процесса;
- 3) председатели методических комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и кураторов учебных групп;
- 4) кураторы групп;
- 5) воспитатель общежития;
- 6) социальный педагог;
- 7) педагог-психолог;
- 8) преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности;
- 9) руководитель физического воспитания.

Важную роль в воспитательном процессе играет куратор группы, который закрепляется за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального

воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение обучающихся в общежитии и по месту жительства.

На основе общетехникумовского плана кураторы групп ежегодно составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп.

Один раз в неделю куратор группы работает с группой на тематическом кураторском часе.

На тематических кураторских часах обсуждаются различные темы, такие как: пропаганда ЗОЖ, беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения, привитие культуры поведения в общественных местах и многое другое. На административных - обсуждение итогов успеваемости и посещаемости за месяц, итогов экзаменационных сессий.

ОГАПОУ «РАТТ» реализует целевую программу «Социально-психологическая адаптация студентов 1 курса». С этой целью в техникуме ежегодно проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

С учетом возрастных особенностей студентов техникума разработана и реализуется целевая программа «Профилактика правонарушений и асоциальных проявлений».

Также в техникуме осуществляется профориентационная работа с выпускниками общеобразовательных школ с целью популяризации профессий, необходимых для устойчивого развития общепита. В рамках данного проекта ведется работа со студентами техникума, направленная на повышение профессиональной грамотности и конкурентоспособности на рынке труда.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППКРС

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по ППКРС осуществляется в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Положением о текущей и промежуточной аттестации обучающихся в ОГАПОУ "РАТТ"

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ППКРС.

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППКРС (в форме зачетов, диф.зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств представлены в Фондах оценочных средств ППКРС.

7.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ППКРС (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППКРС (в форме зачетов, диф.зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей

7.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена.

8. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. от 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Создание безбарьерной среды в ОГАПОУ «РАТТ» направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

8.1. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно - методической документации

На официальном сайте ОГАПОУ «РАТТ» <http://ratt31.ru> представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» и факультативу «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты ОГАПОУ «РАТТ» принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, в ежегодном благотворительном движении «Белый цветок», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

8.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

Обеспечена доступность к прилегающей территории учебных корпусов по адресу: 309310 Белгородская область пос. Ракитное ул. Коммунаров 11. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного,

безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном кабинете используется мультимедийное оборудование: проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

8.3. Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и локальными нормативными документами ОГАПОУ «РАТТ».

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам техникума.

8.4. Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебном кабинете предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов на экране.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для слабослышащих студентов имеются мультимедийные средства и видеоматериалы.