

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Утверждаю
Проректор по среднему
профессиональному образованию

Ряховская О.С.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Мастер производственного обучения

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол №5 от «14» апреля 2026 г.

Согласовано с предприятием работодателем:
Генеральный директор
«РесторансМенеджмент»


Н.А. Холявченкова

2026 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение образовательной программы	3
1.2. Нормативные документы.	3
1.3. Перечень сокращений.	4
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	16
4.3. Матрица компетенций выпускника	36
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	44
5.1. Учебный план	44
5.2. Календарный учебный график	<i>Ошибка! Залка не определена.</i>
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	50
5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	50
5.5. Практическая подготовка	50
5.6. Государственная итоговая аттестация	50
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	51
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	51
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	51
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	51
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	52
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение специальных помещений	
Приложение 4. Порядок организации государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

Настоящая образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.09.2023 г. № 674 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П разработана с учетом отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) планируемые результаты освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы.

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.09.2023 г. № 674);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Приказ Минтруда России от 21.03.2025 N 136н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»;
- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148).

Со стороны образовательной организации:

– распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 «Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

– письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 № 05 – 401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

– Устав ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 03 декабря 2022 г. № 48;

– Порядок разработки и утверждения образовательных программ среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»;

– Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся

– Положение о формах, периодичности, текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся института, реализующего основные образовательные программы среднего профессионального образования;

– Порядок перевода, восстановления, отчисления и предоставления академического отпуска обучающимся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»;

– Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации;

– Правила внутреннего распорядка обучающихся;

– Положение о практике обучающихся;

– Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»;

– Положение о выполнении и защите выпускной квалификационной работы дипломная работа дипломный проект обучающихся по программам СПО в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ

– Договор с базовым предприятием о целевом обучении.

Со стороны работодателя:

– локальные нормативные акты о прохождении инструктажа по охране труда для студентов, проходящих практику на предприятие;

– должностные инструкции по профилю обучения

1.3. Перечень сокращений.

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – образовательная программа «Профессионалитет»;

П – профессиональный цикл;

ПП – производственная практика

ПС – профессиональный стандарт,

ТФ – трудовая функция;

ОЧ – обязательная часть образовательной программы;

ВЧ – вариативная часть образовательной программы;

УМК – учебно-методический комплект

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасли, для которых разработана ОПОП-П	Педагогика
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	<ul style="list-style-type: none"> – Приказ Минтруда России от 21.03.2025 N 136н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»; – Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148).
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Не требуются / требуются (если требуются, то описать требования)</i>
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.09.2023 г. № 674 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 44.02.06 профессиональное обучение (по отраслям)»
Квалификация выпускника	Мастер производственного обучения
Направленности (при наличии):	-
Рекомендуемые виды деятельности по освоению профессии рабочих, должности служащих	16675 Повар
Нормативный срок реализации на базе ООО: на базе СОО:	3 года 10 мес. 2 года 10 мес.
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО: на базе СОО:	5940 ак.ч. 4464 ак.ч
Допустимый срок реализации образовательной программы	Не предусмотрено
Допустимый объем образовательной программы	Не предусмотрено
Рекомендуемое количество часов практики за весь период обучения / из них количество часов производственной практики	900/720

Параметр	Данные
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476
Среднее общее образование	1476
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464
Социально-гуманитарный цикл	472
Общепрофессиональный цикл	752
Профессиональный цикл	3024
Государственная итоговая аттестация	216
Итого по ОП	5940

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

01 Образование и наука

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1.	01.015 Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования (Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем	Приказ Минтруда России от 21.03.2025 N 136н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» (Зарегистрировано в среднем	В Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО	<p>В/01.6 Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению ОППО и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и (или) специалистов среднего звена, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, цифровых средств</p> <p>В/02.6 Педагогический контроль и оценка освоения квалификации рабочего, служащего и (или) специалиста среднего звена в процессе учебно-производственной деятельности обучающихся, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, цифровых средств</p> <p>В/03.6 Разработка учебно-методического обеспечения учебно-производственного процесса, включая рабочие программы воспитания</p>

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
	профессиональн ом образовании)	Минюсте России 25.04.2025 N 81971)		В/04.6 Проведение практико-ориентированных профориентационных мероприятий с обучающимися общеобразовательных организаций и их родителями (законными представителями)
2.	33.011 Повар (Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания)	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148)	<p>А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара</p> <p>В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p>	<p>А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p> <p>А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>С/02.5 Организация работы бригады поваров</p> <p>С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся	ПМ 01 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся
Организация педагогического сопровождения обучающихся	ПМ 02 Организация педагогического сопровождения обучающихся
Организация профориентационных мероприятий	ПМ 03 Организация профориентационных мероприятий
Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса	ПМ 04 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение	ПМ 05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих (должностей служащих)
Виды деятельности, предлагаемые работодателями	ДПБ 06 Участие в организации технологического процесса (по специализации Поварское и кондитерское дело)

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска</p> <p>структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07		Умения:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
<p>ОК 08</p>	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания:</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
	физической подготовленности	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, Умения
		<p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся</p>	<p>ПК.1.1. Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведения учебных занятий, организации самостоятельной работы обучающихся, формирования образовательных и личностных результатов обучающихся, установленных рабочей программой и программой воспитания, на основе содержания учебных занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения; – руководства учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельностью обучающихся по программам СПО, включая общеобразовательный учебный цикл, в том числе практической подготовкой и подготовкой к демонстрационному экзамену, подготовкой выпускной квалификационной работы (если предусмотрена); – разработки мероприятий по модернизации оснащения учебного помещения (кабинета, лаборатории, спортивного зала, иного места занятий), формирования его предметно-пространственной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – создавать условия по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; – привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, в том числе, учебно-профессиональной, проектной, исследовательской, обучать самоорганизации и самоконтролю;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся; применять современные технические средства обучения и образовательные технологии; – осуществлять электронное обучение, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы; – анализировать проведение учебных занятий с учетом задач воспитания и организацию самостоятельной работы обучающихся; – вносить коррективы в рабочую программу, в том числе в части воспитания, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность; – осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся; разрабатывать мероприятия по модернизации оснащения учебного помещения, формирования его предметно-пространственной среды <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся; – теоретические основы и технологии исследовательской и проектной деятельности; методические основы организации учебно-профессиональной, проектной, исследовательской и иной деятельности обучающихся; – возрастные и индивидуальные особенности обучающихся; педагогические, психологические и методические основы организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида, в том числе в форме практической подготовки; – современные образовательные технологии профессионального образования (профессионального обучения), в том числе дистанционные технологии, электронного, смешанного обучения. <p>ПК.1.2. Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществления контроля и оценки результатов освоения учебного предмета, курса дисциплины (модуля) в процессе промежуточной аттестации, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств; – осуществления оценки освоения образовательной программы при проведении итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств. <p>Умения:</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	<p>обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применять формы, методы, способы и приемы организации контроля и оценки освоения образовательной программы; – применять современные оценочные средства, обеспечивать объективность оценки, охранять жизнь и здоровье обучающихся в процессе публичного представления результатов оценивания; – контролировать и оценивать работу обучающихся на учебных занятиях и самостоятельную работу, успехи и затруднения в освоении программы учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), определять их причины; – индивидуализировать и корректировать процесс обучения и воспитания с учетом выявленных причин; – анализировать применение выбранных форм и методов педагогической диагностики, текущего оценивания, оценочных средств, корректировать их и собственную оценочную деятельность. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отечественный и зарубежный опыт, современных подходов к контролю и оценке результатов профессионального образования и профессионального обучения, включая процедуры демонстрационного экзамена, независимой оценки квалификаций и иных форм аттестации; – методики разработки и применения контрольно-измерительных и контрольно-оценочных средств, интерпретации результатов контроля и оценивания, включая процедуры демонстрационного экзамена и независимой оценки квалификаций, и иных форм аттестации; – нормы педагогической этики, приемы педагогической поддержки обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий.
	<p>ПК.1.3. Разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки и обновления рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых учебно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств; – разработки и обновления программно-методических материалов учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) программ СПО, включая рабочие программы воспитания, профессионального обучения, в том числе оценочных средств для проверки результатов их освоения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных средств; – планирования занятий по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) программ СПО, включая практическую подготовку, с учетом целей и задач воспитания, профессионального обучения, в том числе на основе готовых программно-методических материалов для электронного, смешанного

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	образования, включая рабочие программы воспитания	<p>обучения, с использованием ресурсов цифровых образовательных платформ, а также с учетом целей и задач воспитания.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ с учетом необходимости обеспечения их практикоориентированности и (или) соответствия требованиям ФГОС СПО, с учетом целей и задач воспитания, роли в освоении профессиональной деятельности (учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)), интересов и возможностей обучающихся; формулировать требования к результатам, содержанию и условиям организации практической подготовки по профессиональному модулю, обсуждать разработанные материалы; – вести учебную, планирующую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях; – создавать отчетные, отчетно-аналитические и информационные материалы. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методические основы современного профессионального образования, СПО и профессионального обучения; – содержание и роль преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в ОПОП СПО, включая рабочую программу воспитания, образовательной программе профессионального обучения; – требования профессиональных стандартов и иных квалификационных характеристик по соответствующему виду профессиональной деятельности; – требования к программно-методическому обеспечению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ СПО, профессионального обучения, методические основы его разработки; требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам; – современное состояние области знаний и профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям); – основные источники и методы поиска информации, необходимой для разработки программно-методического обеспечения.
Организация педагогического сопровождения обучающихся	ПК 2.1. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования деятельности группы (курса) с участием обучающихся, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, в том числе планирование досуговых и социально значимых мероприятий, включения студентов группы в разнообразные социокультурные практики, профессиональную деятельность;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	сопровождению группы обучающихся	<ul style="list-style-type: none"> – организационно-педагогической поддержки формирования и деятельности органов самоуправления группы; – организационно-педагогической поддержки общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов; – ведения документации группы, в том числе в электронной форме. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – диагностировать ценностно-смысловые, эмоционально-волевые, потребностно-мотивационные, интеллектуальные характеристики, образовательные потребности и запросы студентов, оценивать возможности и условия их реализации; – обеспечивать педагогическое сопровождение формирования и деятельности органов студенческого самоуправления; – планировать работу группы с участием студентов, их родителей (законных представителей), сотрудников образовательной организации, работающих с группой; – использовать средства формирования и развития организационной культуры группы (курса); – мотивировать и организовывать участие студентов в волонтерской деятельности; – организовывать совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий, в том числе с использованием дистанционных технологий, цифровых средств; – анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся; – обеспечивать поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогать им в поиске работы и трудоустройстве; – использовать методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей; – устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использовать вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении; – заполнять документацию группы, учетные и отчетные формы в соответствии с порядком их оформления, установленными регламентами и правилами, в том числе в электронной форме; – предоставлять эти сведения по запросам уполномоченных должностных лиц; составлять на основе учебной документации отчеты и информационные материалы заданной формы (в том числе на

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>бумажных и электронных носителях) и предоставлять сведения уполномоченным должностным лицам в соответствии с запросом.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы педагогической диагностики и условия развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной сфер студентов; – цели и задачи, методы и приемы работы куратора с группой и отдельными студентами; возрастные и психологические особенности студентов, типы и характеристики групп; – теоретические основы и методики планирования, определения целей и задач, содержания, форм, методов и средств воспитания, организации различных видов деятельности и общения студентов. <p>ПК 2.2. Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающимся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства.</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – индивидуального и группового консультирования и организации мероприятий, обеспечивающих педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения студентов, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся (малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями); – создавать педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения обучающихся в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей); – формулировать цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом специфики семейного воспитания, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, особенностей социального и этнокультурного состава группы; – организовывать и проводить индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы; – планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся; – контролировать ход и качество образовательного процесса в группе;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>– представлять интересы группы и отдельных обучающихся на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации; информировать социальное окружение об успехах и достижениях обучающихся в различных видах деятельности, в том числе, с использованием дистанционных технологий, цифровых средств.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, правила работы с цифровым портфолио студентов; – нормы педагогической этики, техники и приемов общения (слушания, убеждения), особенностей их использования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей собеседников; – основные подходы и направления работы в области социально-педагогической поддержки и сопровождения профессионального самоопределения обучающихся; – методы изучения социальной среды, диагностики развития обучающихся; цели и задачи, содержание, формы и методы работы с семьями обучающихся по программам СПО; – педагогические возможности и методики подготовки и проведения мероприятий для родителей (законных представителей) и с их участием; – особенности работы с социально неадаптированными (дезадаптированными) обучающимися различного возраста, несовершеннолетними, находящимися в социально опасном положении и их семьями.
	<p>ПК.2.3. Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации разработки и обновления рабочих программ воспитания по профессиям, специальностям СПО, программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации, том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; – контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и оценивать инновационные подходы к реализации рабочих программ воспитания СПО, находить в различных источниках информацию, необходимую для решения профессиональных задач и самообразования; – определять цели и задачи и (или) специфику рабочих программ воспитания и программ внеурочной воспитательной работы профессиональной образовательной организации с учетом их направленности на удовлетворение потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>– организовывать взаимодействие образовательной организации, работодателей и иных заинтересованных сторон при определении требований к результатам воспитания обучающихся и выпускников программ СПО, содержания и форм взаимодействия при реализации программ воспитания;</p> <p>– оценивать качество разработанных материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по соответствующим образовательным программам, целям и задачам воспитания, современным теоретическим и методическим подходам к разработке и реализации программ воспитания, в том числе использования дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, потребностям и индивидуальным особенностям обучающихся.</p> <p>Знания:</p> <p>– теоретические и практические основы современного профессионального образования и воспитания;</p> <p>– современные концепции профессионального образования и воспитания, формы, методы, приемы воспитания;</p> <p>– требования и методику разработки рабочей программы воспитания, программы и календарного плана воспитательной работы профессиональной образовательной организации, документов, входящих в их состав.</p>
<p>Организация профориентационных мероприятий</p>	<p>ПК 3.1. Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных</p>	<p>Навыки:</p> <p>– планирования и осуществления профориентационной деятельности образовательной организации</p> <p>Умения:</p> <p>– использовать современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор;</p> <p>– устанавливать контакт со школьниками и их родителями (законными представителями), стимулировать интерес и познавательную активность участников профориентационных мероприятий, оказывать им эмоциональную поддержку;</p> <p>– проводить информирование и консультирование с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и их родителей (законных представителей), в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств;</p> <p>– информировать школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам востребованности специалистов определенной квалификации на рынке труда, трудоустройства и карьерного роста выпускников образовательной организации.</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	технологий и цифровых средств	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цели и задачи деятельности по сопровождению профессионального самоопределения и профессионального выбора школьников; – методические основы проведения мастер-классов, обеспечения зрелищности при демонстрации профессиональной деятельности; – современные подходы, формы и методы профориентации, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, эффективные приемы общения, стимулирующие профессиональное самоопределение и профессиональный выбор школьников; – особенности профинформирования и профконсультирования школьников и их родителей (законных представителей), специфики работы с особыми группами обучающихся (группа риска, учащиеся с нарушениями здоровья и развития, воспитанники детских домов и интернатов).
	ПК 3.2. Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования профориентационной деятельности образовательной организации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями вида профессиональной деятельности: – содержанием и условиями труда, образом жизни работников данной профессии, требованиями к их профессиональному образованию, личности, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; – знакомить школьников и их родителей (законных представителей) с особенностями образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требованиями к обучающимся, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств; – организовывать и сопровождать профессиональные пробы школьников, проводить мастер-классы по профессии, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; – зрелищно демонстрировать профессиональную деятельность и (или) комментировать ее выполнение студентами, специалистами-практиками; привлекать обучающихся по программам профессионального образования в профориентационную работу со школьниками и их родителями; – готовить задания, организовывать и проводить олимпиады, декады и конкурсы профессионального мастерства для школьников, взаимодействовать с представителями общеобразовательных организаций по вопросам профессиональной ориентации; планировать профориентационную деятельность образовательной организации.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования, предъявляемые профессией к человеку, набор медицинских и иных противопоказаний при выборе профессии, содержания и условий труда, образа жизни работников данной профессии, возможностей и перспектив карьерного роста по профессии; – особенности образовательного процесса при освоении избранной программы профессионального образования или профессионального обучения в образовательной организации, требований к обучающимся.
<p>Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса</p>	<p>ПК.4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации разработки и обновления образовательной программы профессионального обучения и (или) СПО, включая рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств.
		<ul style="list-style-type: none"> – контроля и оценки качества разрабатываемых материалов, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и оценивать разработанные программно-методические материалы, необходимые для реализации образовательных программ СПО и (или) программ профессионального обучения. – осуществлять анализ и подбор информационных источников, необходимых для решения профессиональных задач и самообразования. – определять цели и задачи и (или) специфику образовательной программы с учетом ее направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей – планировать методическую работу в организации, осуществляющей образовательную деятельность. – разрабатывать программно-методическую документацию для проведения внешней экспертизы, включая профессионально-общественную аккредитацию, и анализировать ее результаты
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы современного профессионального образования, и (или) профессионального обучения; особенности построения компетентностно-ориентированного образовательного процесса; – требования к процедурам независимой оценки квалификации; профессионально-общественной аккредитации образовательных программ; – требования к образовательной программе и документам, входящим в ее состав; основные этапы разработки учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов,

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>курсов, дисциплин (модулей), рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методики разработки программ профессиональных модулей и оценочных средств, соответствующих требованиям компетентностного подхода в образовании и (или) ориентированным на оценку квалификации, в том числе в форме демонстрационного экзамена и с использованием дистанционных технологий, электронного и смешанного обучения, цифровых средств; – требования к электронным образовательным ресурсам и иным методическим материалам
	<p>ПК.4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки программ подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) на международном, всероссийском, межрегиональном и региональном уровнях – разработки заданий и оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам СПО <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать документы и материалы (инструментарий) для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в соответствии с основными регламентирующими документами всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий – формировать план подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) и контролировать его выполнение – использовать принципы, методики, алгоритмы разработки заданий и (или) оценочных средств для конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных соревнований в своей деятельности – осуществлять деятельность эксперта (судьи, члена жюри) в соответствии со специфическими задачами и требованиями к квалификации таких специалистов, в том числе с использованием цифровых средств – анализировать условия подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства, олимпиадам и проектам (включая волонтерские) в образовательной организации <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основных регламентирующих документов конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) международных, всероссийских, межрегиональных и региональных организаций, ответственных за проведение мероприятий

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – специфических задач и требований к организации работы с детьми и подростками при проведении конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и проектов (включая волонтерские) – основ организации проектной деятельности – современных образовательных технологий СПО и профессионального обучения
<p><i>Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i></p>	<p>ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – производить обработку овощей, фруктов и грибов; нарезать и формовать овощи и грибы; – подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; готовить блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых; – готовить блюда из яиц, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы; – готовить мучные блюда, горячие напитки, сладкие блюда; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; – порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	<p>ПК 5.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; – выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; – обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; производить обработку овощей, фруктов и грибов; – нарезать и формовать овощи и грибы; подготавливать пряности и приправы, зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; – готовить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
	<p>ПК 5.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – оформления и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдения условий и сроков хранения готовых сладких блюд, десертов, напитков <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление сладких блюд, десертов, напитков; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; принципы ХАССП в организациях общественного питания.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	<p>ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки сырья и ингредиентов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – замеса, разделки, формовки и выпечки теста; – соблюдения температурного режима и времени выпечки; оформления и презентации готовых изделий; – соблюдения условий и сроков хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – оформлять и подготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента; – проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов; – использовать рецептуры, технологические карты приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к качеству, безопасности, условиям хранения и срокам годности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила эксплуатации оборудования для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий; – правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания.
<p><i>ДПБ Участие в организации технологического процесса (по специализации)</i></p>	<p>ПК.6.1 Участвовать в планировании деятельности первичного</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки текущих и оперативных планов работы бригады поваров; – координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; – координации работы кухни с другими подразделениями организации питания; – подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<i>Поварское и кондитерское дело)</i>	структурного подразделения	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать график работы членов бригады поваров; – проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров; – распределять задания между работниками бригады поваров; – определять потребность в обучении работников бригады поваров; – использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания; – производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте; – готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; – современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – методы органолептического анализа; теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы; – методы разрешения конфликтных ситуаций; – правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	ПК 6.2 Участвовать в разработке и внедрении	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведения инвентаризации кухни организации питания; – организации приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	технологических процессов	<ul style="list-style-type: none"> – оценки потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета; – прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов; – составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания; – производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных; – условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; – нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов; правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря; – товароведение в организации питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>ПК 6.3</p> <p>Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки и оформления технической и технологической документации; – оформления технологических карт, схем, инструкций, рецептур на блюда, напитки и кулинарные изделия. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию; – оформлять технологические карты, схемы, инструкции, рецептуры на блюда, напитки и кулинарные изделия

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; – методы органолептического анализа; – порядок разработки и утверждения технической и технологической документации на продукцию общественного питания; – требования к оформлению технологических карт, технико-технологических карт, рецептов; – принципы ХАССП в организациях общественного питания.
	<p>ПК 6.4 Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре; – разработки мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных; – формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров; – пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов; – использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий; – выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения; – технологии управления персоналом; – технологии управления изменениями в организации; – принципы ХАССП в организациях общественного питания;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
		<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
	<p>ПК 6.5 Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и контроля соблюдения правил техники безопасности в процессе производственной деятельности; – проведения инструктажа по охране труда и технике безопасности с членами бригады поваров; – применения средств пожаротушения и средств индивидуальной защиты; – анализа и устранения возможных рисков для жизни и здоровья работников. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров; – проводить инструктаж по охране труда и технике безопасности с членами бригады поваров; – контролировать соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте; – применять средства пожаротушения и средства индивидуальной защиты; – анализировать и устранять возможные риски для жизни и здоровья работников. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля; – технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения; – технологии управления персоналом; – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания; – принципы ХАССП в организациях общественного питания; – порядок проведения инструктажа по охране труда; – правила поведения в чрезвычайных ситуациях.

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО профессиональным стандартам, квалификационным справочникам

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся	ПК.1.1. Организовывать образовательный процесс и учебно-производственную деятельность на основе федеральных государственных образовательных стандартов, в том числе с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств, в соответствии с действующими санитарными правилами.	01.015	В Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО	В/01.6 Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению ОППО и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и (или) специалистов среднего звена, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, цифровых средств
	ПК.1.2. Осуществлять педагогический контроль и оценку освоения образовательной программы профессионального обучения, среднего профессионального образования в процессе учебно-производственной деятельности, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе в форме демонстрационного экзамена, иных форм аттестации и с использованием дистанционных технологий, цифровых средств	01.015	В Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО	В/02.6 Педагогический контроль и оценка освоения квалификации рабочего, служащего и (или) специалиста среднего звена в процессе учебно-производственной деятельности обучающихся, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, цифровых средств

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	<p align="center">ПК.1.3.</p> <p>Разрабатывать программно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки программ профессионального обучения, программ среднего профессионального образования, включая рабочие программы воспитания</p>	01.015	<p align="center">В</p> <p>Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО</p>	<p align="center">В/03.6</p> <p>Разработка учебно-методического обеспечения учебно-производственного процесса, включая рабочие программы воспитания</p>
<p align="center">ВД 2</p> <p>Организация педагогического сопровождения обучающихся</p>	<p align="center">ПК 2.1.</p> <p>Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся</p>	01.015	<p align="center">В</p> <p>Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО</p>	<p align="center">В/01.6</p> <p>Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению ОППО и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и (или) специалистов среднего звена, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, цифровых средств</p>
	<p align="center">ПК 2.2.</p> <p>Выявлять, осуществлять учет и планировать меры социально-педагогической поддержки отдельным категориям обучающихся, нуждающимся в ней, используя информационно-компьютерные технологии, дистанционные технологии, цифровые средства.</p>	01.015	<p align="center">В</p> <p>Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО</p>	<p align="center">В/01.6</p> <p>Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению ОППО и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и (или) специалистов среднего звена, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, цифровых средств</p>

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	<p align="center">ПК.2.3.</p> <p>Осуществлять организационно-педагогическую поддержку общественной, научной, творческой и спортивной активности обучающихся</p>	01.015	<p align="center">В</p> <p>Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО</p>	<p align="center">В/01.6</p> <p>Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению ОППО и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и (или) специалистов среднего звена, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, цифровых средств</p>
<p align="center">ВД 3</p> <p align="center">Организация профориентационных мероприятий</p>	<p align="center">ПК 3.1.</p> <p>Осуществлять консультирование обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	01.015	<p align="center">В</p> <p>Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО</p>	<p align="center">В/04.6</p> <p>Проведение практико-ориентированных профориентационных мероприятий с обучающимися общеобразовательных организаций и их родителями (законными представителями)</p>
	<p align="center">ПК 3.2.</p> <p>Проводить профориентационные мероприятия для обучающихся общеобразовательных организаций и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств</p>	01.015	<p align="center">В</p> <p>Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО</p>	<p align="center">В/04.6</p> <p>Проведение практико-ориентированных профориентационных мероприятий с обучающимися общеобразовательных организаций и их родителями (законными представителями)</p>

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД 4 Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса	ПК.4.1. Осуществлять разработку, обновление, контроль и оценку качества образовательной программы профессионального обучения и (или) среднего профессионального образования, включая программно-методические материалы, рабочую программу воспитания, в том числе с использованием дистанционных технологий и цифровых средств	01.015	В Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО	В/03.6 Разработка учебно-методического обеспечения учебно-производственного процесса, включая рабочие программы воспитания
	ПК.4.2. Осуществлять организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства, олимпиад и иных мероприятий, направленных на демонстрацию результатов, достигнутых обучающимися по программам среднего профессионального образования	01.015	В Организация и проведение учебно-производственного процесса при реализации ОП СПО, включая программу воспитания, и ОППО	В/03.6 Разработка учебно-методического обеспечения учебно-производственного процесса, включая рабочие программы воспитания
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	<p align="center">ПК 5.3</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	33.011	<p align="center">В</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p align="center">В/01.4</p> <p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>
	<p align="center">ПК 5.4</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	33.011	<p align="center">В</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p align="center">В/02.4</p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
	<p align="center">ПК 5.5</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	33.011	<p align="center">В</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p align="center">В/02.4</p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
	<p align="center">ПК.6.1</p> <p>Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения</p>	33.011	<p align="center">С</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p>	<p align="center">С/02.5</p> <p>Организация работы бригады поваров</p>
	<p align="center">ПК 6.2</p> <p>Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов</p>	33.011	<p align="center">С</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p>	<p align="center">С/01.5</p> <p>Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p>
	<p align="center">ПК 6.3</p> <p>Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию</p>	33.011	<p align="center">С</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p>	<p align="center">С/01.5</p> <p>Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p>

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
	<p align="center">ПК 6.4</p> <p align="center">Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины</p>	33.011	<p align="center">С</p> <p align="center">Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p>	<p align="center">С/03.5</p> <p align="center">Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>
	<p align="center">ПК 6.5</p> <p align="center">Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	33.011	<p align="center">С</p> <p align="center">Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p>	<p align="center">С/03.5</p> <p align="center">Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>

4.3.3. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П СПО специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																													
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5
Обязательная часть образовательной программы																															
ОУП	Обязательные учебные предметы																														
ОУП.01	Русский язык				0	0				0											0										
ОУП.02	Литература	0	0	0	0	0	0													0											
ОУП.03	Иностранный язык	0	0		0					0										0											
ОУП.04	Математика	0	0	0	0	0	0	0												0											
ОУП.05	Информатика	0	0																	0											
ОУП.06	История	0	0		0	0	0				0	0								0											
ОУП.07	Физика	0	0	0	0	0		0													0										
ОУП.08	Химия				0			0			0	0																			
ОУП.09	Биология	0	0					0			0	0																			
ОУП.10	Обществознание	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0								0											
ОУП.11	География	0	0	0	0	0	0	0		0	0																				
ОУП.12	Физическая культура	0			0					0											0										
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	0	0	0	0			0	0	0		0	0																		
ОУП.14	Основы проектной деятельности (вкл. индивидуальный проект)																														
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл																														
СГ.01	История России	0	0	0	0	0	0			0																					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		0			0				0																					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	0	0		0			0																							
СГ.04	Физическая культура				0					0																					
СГ.05	Основы бережливого производства	0			0	0				0																					
СГ.06	Основы финансовой грамотности				0																										
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																														
ОП.01	Основы педагогики	0	0							0																					
ОП.02	Основы психологии	0	0		0	0				0																					
ОП.03	Основы обучения лиц с особыми образовательными потребностями	0	0							0																					
ОП.04	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	0	0							0																					
ОП.05	Русский язык и культура профессиональной коммуникации педагога	0			0					0																					
ОП.06	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности педагога	0	0		0	0				0																					
ОП.07	Проектная и исследовательская деятельность в профессиональной сфере	0	0	0	0																										
ОП.08	Правовое обеспечение в профессиональной деятельности	0	0			0	0			0	0	0								0											
ОП.09	Охрана труда							0														0	0	0	0	0					
ОП.10	Физиология питания							0														0	0	0	0	0					
ПМ.00	Профессиональный цикл																														
ПМ.01	Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся																														

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																												
		Общие компетенции (ОК)									Профессиональные компетенции (ПК)																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4
МДК.01.01	Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.03	Нормативно-правовое регулирование в сфере образования	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Организация педагогического сопровождения обучающихся																													
МДК.02.01	Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.03	Психология социально-педагогической деятельности	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Организация профориентационных мероприятий																													
МДК.03.01	Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.02	Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса																													
МДК.04.01	Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.05	Освоение одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																													
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии 16 675 Повар	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.05	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДПБ.06	Участие в организации технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)																													
ДПБ.06.01	Организация технологического процесса (по специализации поварское и кондитерское дело)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДПБ.06.02	Применение цифровых технологий в образовательном процессе среднего профессионального образования	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДПБ.06.03	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.06	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого академических часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра					
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Общ. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Код	Наименование			
																	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого					
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1282	1276	176	18		100%	0%	612	864												
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1282	1276	176	18		1476		612	864												
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	222		111222 22222 222											1207	1207	1096	1090	99	12								
+	ОУД01	Русский язык			2*											78	78	74	74	4							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУД02	Литература			2*											78	78	74	74	4							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУД03У	Математика	2		1											273	273	226	224	43	4						65	ИСПО: Цикловая комиссия математических дисциплин и информационных технологий	
+	ОУД04	Иностранный язык			2											117	117	112	112	5							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУД05	Информатика			2*											78	78	74	74	4							65	ИСПО: Цикловая комиссия математических дисциплин и информационных технологий	
+	ОУД06	Физика			2*											78	78	74	74	4							65	ИСПО: Цикловая комиссия математических дисциплин и информационных технологий	
+	ОУД07	Химия			2*											40	40	36	36	4							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУД08	Биология			2*											40	40	36	36	4							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУД09	История			2											78	78	74	74	4							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУД10У	Обществознание	2		1											117	117	104	102	9	4						61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУП11У	География	2		1											112	112	102	100	6	4						61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУП12	Физическая культура			2											78	78	74	74	4							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОУП13	Основы безопасности и защиты Родины			2											40	40	36	36	4							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			22											269	269	186	186	77	6						61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература			2*											44	44	38	38	6							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ДУПКВ.02	Введение в специальность			2											180	180	148	148	32							61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	*	Индивидуальный проект (предметом не является)														45	45			39	6						61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	

ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА										4464	4464	3194	3194	1168	102		3402	1062			612	882	600	888	630	852		
СГ.Социально-гуманитарный цикл										472	472	412	412	60			442	30			104	84	44	144	68	28		
+	СГ.01	История России				3				44	44	30	30	14			44								61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин		
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности				8				144	144	144	144				144				30	24	22	36	18	14	61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности				7				68	68	46	46	22			68							36	32		61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	СГ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура				8				144	144	144	144				144				30	24	22	36	18	14	61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	СГ.05	Основы бережливого производства				4				36	36	24	24	12			36						36				62	ИСПО: Цикловая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей
+	СГ.06	Основы финансовой грамотности				6				36	36	24	24	12			6	30						36			62	ИСПО: Цикловая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей
ОП.Общепрофессиональный цикл										752	752	524	524	216	12		658	94			434	318						
+	ОП.01	Основы педагогики			3					110	110	80	80	24	6		110									61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОП.02	Основы психологии			3					126	126	92	92	28	6		126									61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОП.03	Основы обучения лиц с особыми образовательными потребностями			3					72	72	48	48	24			72									61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОП.04	Возрастная анатомия, физиология и гигиена			4					72	72	48	48	24			72						72				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	ОП.05	Русский язык и культура профессиональной коммуникации педагога			4					36	36	24	24	12			36						36			61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОП.06	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности педагога			4*					70	70	48	48	22			70						70			65	ИСПО: Цикловая комиссия математических дисциплин и информационных технологий	
+	ОП.07	Проектная и исследовательская деятельность в профессиональной сфере			3					58	58	24	24	34			58									61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОП.08	Правовое обеспечение профессиональной деятельности			4					72	72	48	48	24			42	30					72			62	ИСПО: Цикловая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей	
+	ОП.09	Охрана труда			3					68	68	56	56	12			36	32					34	34		61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ОП.10	Физиология питания			3					68	68	56	56	12			36	32					34	34		62	ИСПО: Цикловая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей	

П. Профессиональный цикл							3024	3024	2258	2258	676	90		2086	938			74	480	556	744	562	608					
+	ПМ.01	Организация учебной и учебно-производственной деятельности обучающихся	5555		55	4		714	714	554	554	148	12		714			74	228	412				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин			
+	МДК.01.01	Теоретические основы организации учебной и учебно-производственной деятельности	5*			4		282	282	214	214	66	2		282			36	112	134				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин			
+	МДК.01.02	Методика реализации дистанционных технологий, электронного обучения и цифровых средств	5*					158	158	112	112	44	2		158			38	64	56				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин			
+	МДК.01.03	Нормативно-правовое регулирование в сфере образования	5*					88	88	48	48	38	2		88					52	36				62	ИСПО: Цикловая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей		
+	УП.01	Учебная практика				5		36	36	36	36				36						36				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин		
+	ПП.01	Производственная практика				5		144	144	144	144				144						144				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин		
+	ПМ.01(ЭК)	Экзамен по профессиональному модулю	5					6	6				6		6						6				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин		
+	ПМ.02	Организация педагогического сопровождения обучающихся	4566			66		574	574	368	368	182	24		574				252	92	230				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин		
+	МДК.02.01	Теоретические и методические основы деятельности куратора учебной группы	4					152	152	60	60	86	6		152					152						61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	МДК.02.02	Теоретические и методические основы организации внеучебной деятельности	5					146	146	64	64	76	6		146					100	46					61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	МДК.02.03	Психология социально-педагогической деятельности	6					90	90	64	64	20	6		90						46	44				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	УП.02	Учебная практика				6		36	36	36	36				36							36				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ПП.02	Производственная практика				6		144	144	144	144				144							144				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ПМ.02(ЭК)	Экзамен по профессиональному модулю	6					6	6				6		6						6					61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ПМ.03	Организация профориентационных мероприятий	577			77		242	242	206	206	24	12		242						52	36	154			61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	МДК.03.01	Технологии организации практико-ориентированных профориентационных мероприятий	7					76	76	54	54	16	6		76							36	40				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин
+	МДК.03.02	Технологии профессионального самоопределения и профессионального выбора	5					52	52	44	44	8			52						52					61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	УП.03	Учебная практика				7*		36	36	36	36				36								36			61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ПП.03	Производственная практика				7*		72	72	72	72				72								72			61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	
+	ПМ.03(ЭК)	Экзамен по профессиональному модулю	7					6	6				6		6							6				61	ИСПО: Цикловая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин	

+	ПМ.01	Организация деятельности по методическому обеспечению образовательного процесса	77	77	281	284	252	252	20	12	284	62	222	61	ИСТО: Целевая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин								
+	МДК.01.01	Документирование процесса и результатов деятельности мастера производственного обучения	7		98	98	72	72	20	6	98	62	36	61	ИСТО: Целевая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин								
+	УП.01	Учебная практика		7*	36	36	36	36			36		36	61	ИСТО: Целевая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин								
+	ПП.01	Производственная практика		7*	144	144	144	144			144		144	61	ИСТО: Целевая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин								
+	ПМ.01(ЭК)	Экзамен по профессиональному модулю	7		6	6				6	6		6	61	ИСТО: Целевая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин								
+	ПМ.05	Освоение одной или нескольких профессиональ рабочих (должностей служащих)	88	88	494	494	360	360	122	12	272	222	108	72	314	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей						
+	МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	8		272	272	144	144	122	6	272	108	72	92	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей							
+	УП.05.01	Учебная практика		8	36	36	36	36			36		36	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей								
+	ПП.05.01	Производственная практика		8	180	180	180	180			180		180	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей								
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	8		6	6				6	6		6	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей								
+	ДЛБ.06	Участие в организации технологического процесса (по специализации Поварское и кондитерское дело)	6688	88	716	716	518	518	180	18	716	308	114	294	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей							
+	ДЛБ.06.01	Организация технологического процесса (по специализации Поварское и кондитерское дело)	8		326	326	228	228	92	6	326	140	78	108	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей							
+	ДЛБ.06.02	Применение цифровых технологий в образовательном процессе среднего профессионального образования	6*		72	72	24	24	15	3	72	72			61	ИСТО: Целевая комиссия общеобразовательных и гуманитарных дисциплин							
+	ДЛБ.06.03	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6*		96	96	50	50	43	3	96	96			62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей							
+	УП.06	Учебная практика		8*	36	36	36	36			36		36	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей								
+	ПП.06	Производственная практика		8*	180	180	180	180			180		36	144	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей							
+	ДЛБ.06(ЭК)	Экзамен по профессиональному модулю	8		6	6				6	6		6	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей								
ГИА. Государственная итоговая аттестация					216	216			216		216				216								
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы			216	216			216		216				216	62	ИСТО: Целевая комиссия социально-экономических дисциплин и профессиональных модулей						
Итого ауд. часов (без факультативов)					5940	5940	4476	4470	1344	120		75%	25%	612	864	612	882	600	888	630	852		
Учебные практики (в т.ч. рассред.) ауд. часов					216 (216) [6 нед. (6 нед. II]																		
Производственные практики, ауд. часов					864 [24 нед.]														144 [4 нед.]	144 [4 нед.]	252 [7 нед.]	324 [9 нед.]	
Производственная практика (преддипломная), ауд. часов																							
Недельная нагрузка в периодах обучения (ауд. час./нед)															36	36	36	36	36	36	36	36	
Контактная работа (ауд. час./нед)															31.3	31.92	26.76	23.43	26.64	24.1	29.7	26.5	

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности представлены в Приложении 5.

5.5. Практическая подготовка

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

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- математики;
- иностранного языка;
- основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- естественно-научных дисциплин;
- химии;
- социально-гуманитарных дисциплин;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;

Спортивный комплекс

Залы:

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

6.1.3 Минимально необходимый для реализации ОПОП СПО перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 01 Образование и наука, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 01 Образование и наука, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии

соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.