

**Министерство сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей
промышленности Тверской области
ГБПОУ «Торопецкий колледж»**

«Согласовано»

Управляющая ООО «Мир вкуса»
_____ Лисовская М.И.

«Утверждаю»

Директор колледжа _____
_____ Гапаненок Ю.С.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
срок обучения 3 года 10 месяцев
форма обучения очная**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО), определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778)

–Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 г. №1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (в действующей редакции).

- Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (п. 274);

- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.)
- Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения РФ №390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся» Положение о практической подготовке обучающихся;
- Устав ГБПОУ «Торопецкий колледж»

Раздел 1. Общие положения

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ОПОП.

Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения России Федерации от 08 апреля 2021г. №153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от сентября 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г. № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778).

- Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (п. 274);

- Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (утв. Министерством просвещения РФ 14 апреля 2021 г.)

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа; МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОД – Общеобразовательный цикл; Цикл

ПП – профессиональной подготовки.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар ↔ кондитер. Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Целью ООП по профессии 43.01.09 Повар ↔ кондитер - является подготовка квалифицированных рабочих и служащих, конкурентно способных на рынке труда, входящих в список востребованных профессий ТОП-50, владеющих общими и профессиональными компетенциями, предъявляемыми ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и стандартами международного движения рабочих профессий WorldSkillsRussia. . В связи с этим

наблюдается увеличение спроса на высококвалифицированных специалистов не только с высшим, но и со средним профессиональным образованием в области сервиса и туризма.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем и срок образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования – Естественно-научный. Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар↔ кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

1. Общеобразовательная подготовка:

Обязательные учебные предметы 12. Общими являются предметы: "Математика", "История", "Физическая культура", «Основы безопасности жизнедеятельности»; "Астрономия". При этом: не менее одного учебного предмета из каждой предметной области. Предметные области: Русский язык и литература, Родной язык и родная литература, Иностранные языки, Общественные науки, Математика и информатика, Естественные науки, Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности; - 3 учебных предметов на углубленном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области (Математика, Химия, Биология). В учебном плане включен учебный предмет "Родная литература". В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального(ых) проекта(ов).

2. Профессиональная подготовка:

- Общепрофессиональный цикл;

- профессиональный цикл;

- государственная итоговая аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии

с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

В учебных циклах профессиональной подготовки образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (не менее 30 часов в неделю) и объем самостоятельной работы обучающихся. Объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы (952 ч.), определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также на введение общепрофессиональных учебных дисциплин "Информационные технологии в профессиональной деятельности", "Организация обслуживания и сервис на предприятиях общественного питания", "Этика и психология профессиональной деятельности", на формирование дополнительных профессиональных компетенций в рамках дополнительного профессионального модуля ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 34 недели (1224 часа), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится

в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3 семестр - ПМ.02 - 5 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 4 недели, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 2 недели. Производственная практика в объеме 34 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 2 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 5 недель, 7 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 8 семестр - ПМ 06 - 16 недель.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от сентября 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация: . <i>Повар, Кондитер</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		33.011 Повар 33.010 Кондитер

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности и применительно к	<p>Умения: распознавать задачу и проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в</p>
	различным контекстам.	<p>профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>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; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 общечеловеческих ценностей.	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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>
		<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p>Практический опыт: в обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий</p>
		<p>Умения: Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>
		<p>Знания: требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p>

	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбноговодного сырья</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Знания: рецептуры, методы обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке рыбы и нерыбного водного сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашнейптицы, дичи, кролика.</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов спотребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Знания: рецептуры, методы обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика., приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке мяса, домашнейптицы, дичи, кролика. и приготовлении полуфабрикатов</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячихблюд, кулинарных изделий,</p>	<p>ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Практический опыт: в подготовке,уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>

закусок разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>
		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>Практический опыт: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		<p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента., хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>
		<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		<p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления супов разнообразного ассортимента</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления оформления и подготовку к реализации горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>
	<p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
	<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения продукции; методы приготовления реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
	<p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
	<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>

		<p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>
		<p>Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>
		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>

		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента., в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения; методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента., в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>

		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов потребителями.</p>
		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента., в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента., в том числе региональных.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p>
		<p>Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>
		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними;</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями..</p>

		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>Знания: ассортимент, требования к</p>
		<p>качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>

		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; хранении с учетом требований к безопасности;</p>

	кондитерских изделий	<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,</p>
		<p>Знания: методы приготовления отделочных полуфабрикатов,; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы замеса теста формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, изделий и варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.:</p>

		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; методы приготовления, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>

<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>33.011 «Повар» 33.010 «Кондитер»</p>	<p>Умения: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
---	---	--

<p><i>Личностные результаты реализации программы воспитания</i></p>	<p><i>Код личностных результатов реализации программы воспитания</i></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к</p>	<p>ЛР 4</p>

формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания и сервиса	ЛР 13
Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 14
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 15
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 16
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 17
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	

Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания и сервиса	ЛР 19
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 20
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 22
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 23
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	ЛР 24
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания и сервиса	ЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере обслуживания и сервиса	ЛР 26
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 27
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 28
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР29

Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого

развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Раздел 5. Условия реализации образовательной программы

Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

ГБПОУ «Горопецкий колледж» согласно требованиям ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, для организации учебного процесса имеются специальные помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

1. Кабинеты:
 - Гуманитарных дисциплин
 - Социально-экономических дисциплин;
 - Иностранного языка;
 - Математических дисциплин;
 - Естественнонаучных дисциплин;
 - Безопасности жизнедеятельности;
 - Информационных технологий в профессиональной деятельности;
 - Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
 - Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2. Лаборатории:
 - Учебная кухня
 - Лаборатория химии;
 - Учебный кондитерский цех;
 - Организации обслуживания.
 - Спортивный зал;
 - Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3. Залы:
 - Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет;
 - Актный зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная организация, реализует программу по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер,

предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях и кабинетах специальных дисциплин образовательной организации и имеющих в наличии все необходимое оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование инструменты, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях профиля специальности (сервис и туризм, общественное питание), обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Сервис и туризм.

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

Основными базами практики обучающихся являются предприятия различных форм собственности г. Торопец, Тверской области. На основании заявления обучающегося рассматривается возможность прохождения индивидуальной производственной практики, в том числе выездной. Практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его частью. Индивидуальные задания на практику приведены в Рабочей программе.

Образовательная программа разработана с участием работодателей:

ООО «Мир вкуса», ПосПО «Плоскошский хлебозавод», ООО «Надежда», Эко-Парк Времена года», ООО Кривитеск, столовые МБОУ ТР СОШ г. Торопец, столовые МБДОУ г. Торопец.

Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОПОП обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями по

каждой дисциплине, модулю, изданными за последние 5 лет.

Важной частью ИОС является официальный сайт образовательной организации в сети Интернет, на котором размещается информация о реализуемых образовательных программах, ФГОС, материально-техническом обеспечении образовательной деятельности и др.

Студенты имеют доступ к электронным библиотечным системам в компьютерных классах, читальном зале.

Специальные помещения для проведения всех видов учебных занятий оборудованы комплектом мультимедийного проекционного оборудования, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитательный процесс в ГБПОУ «Торопецкий колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер организован на основе рабочей программы воспитания и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социально культурных, 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.

Воспитательный процесс базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей среде, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Стратегическая ориентация на разработку и реализацию молодежной политики в качестве неотъемлемой части образовательного процесса предполагает организацию системных мероприятий и решений, ориентированных на формирование у студентов широкого набора социокультурных компетенций, приверженности нормам нравственности и морали, высокой гражданской культуры, основанной на ценностях мировой, национальной, региональной и локальной университетской культуры, патриотизма, здорового образа жизни, способности к творчеству и самореализации.

Социально-личностные компетенции являются важной составляющей профессионального развития, становления личности. Система воспитательной работы имеет целью создание условий для самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис и туризм», и имеющие стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет, так же у преподавателей отделения ведущих обучения по программе, пройдено повышение квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенций стандартов WorldSkills Russia».

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии Повар↔ кондитер, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис и туризм».

Раздел 6. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки 43.01.09 Повар↔ кондитер. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер.

ГИА проходит в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, выполняют выпускную квалификационную работу в виде демонстрационного экзамена.

Для проведения государственной итоговой аттестации разработана программа государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств и Положение об организации и проведении демонстрационного экзамена.

7.5. Фонды оценочных средств, для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) по профессии осуществляется

государственной аттестационной комиссией.

Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. В состав государственной экзаменационной комиссии входят преподаватели и лица, приглашенные из организаций и учреждений по профилю подготовки выпускников.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимся теоретического курса обучения, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (в том числе отчеты, характеристики, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов).

7.Разработчики ОПОП СПО

Заместитель директора по учебной работе Гнутова Нина Ивановна

Методист Зима Лариса Николаевна

Председатель МО общепрофессиональных дисциплин и ПМ Стальнова Светлана Ильинична

Председатель МО общеобразовательных дисциплин Иванова Людмила Всеволодовна

Преподаватель Гапонова С.И.

Мастер производственного обучения Понизовская Е.А., Киргизова О.В.

Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

№ п / п	ФИО преподавателя	Педагогический	Штатный работник/совместитель	Сведения об образовании			Уровень квалификации			Категория при наличии	Дата при своей категории
				наименование ОУ	год окончания ОУ	квалификация	год прохождения курсов ПК	наименование образовательной программы	кол-во часов		
1.	Алексеева Татьяна Константиновна, преподаватель общеобразовательных дисциплин (немецкий язык, немецкий язык в профессиональной деятельности)	50	Штатный работник	Высшее, Калининский государственный педагогический институт имени М.И. Калинина	1972	Специальность Иностранный язык Квалификация Учитель немецкого и французского языка средней школы	2022	ООО «РЦПК ППК Организация оказания первой медицинской помощи»	16	высшая	17.03.2020
							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
2.	Гнутова Нина Ивановна, заместитель директора по УР, преподаватель общеобразовательных дисциплин (естествознание, биология)	29	Штатный работник	Высшее, Рязанский государственный педагогический институт	1990	Учитель биологии и химии	2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи»	16	высшая	09.06.2018
							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
							2022	ЧОУ ДПО «1С-Образование» по ППК «Новые информационные технологии в образовании» (Экосистема 1 С для цифровизации экономики, организации учебного процесса и развития профессиональных компетенций)	16		
							2021	ОбрСоюз курс «Дистанционное обучение: организация процесса и использование бесплатных приложений, курсов, видеолекций»	16		

3.	Родькина Ольга Анатольевна, заместитель директора по ВР, преподаватель общепрофессиональных дисциплин по специальности «Операционная деятельность в логистике»	31	Штатный работник	Высшее, Калининский сельскохозяйственный институт	1989	Экономист по бухгалтерскому учету	2022	ФГБОУ «Международный детский центр «Артек» по ДПП ППК «Воспитательная деятельность в учреждениях среднего профессионального образования»	132	соответствие занимаемой должности	
							2021	Удостоверение о повышении квалификации ГАОУ ВО Московский городской педагогический университет по программе «Психолого – педагогическое сопровождение, профориентация и трудоустройство лиц с ограниченными возможностями и инвалидностью, в том числе с интеллектуальными нарушениями»	72		
							2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		
							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
4.	Стальнова Светлана Ильинична, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по профессии «Повар, кондитер»	25	Штатный работник	Высшее, Санкт – Петербургский государственный университет сервиса и экономики	2009	Квалификация Экономист	2019	ГБОУ ДПО «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Тверской области» по программе ДПО по охране труда для руководителей и специалистов организаций	40	высшая	17.03.2020
							2021	ГБПОУ «Тверской политехнический колледж» , ЦОПП Тверской области по ДПО «Применение инструментов Единой информационной образовательной среды тверской области в преподавании учебных циклов при реализации программ профессионального образования и опережающей подготовки в образовательной организации СПО»	72		

							2021	Алтайский филиал Финуниверситета Свидетельство эксперта по проведению независимой оценки квалификации по профессиональнfm квалификациям финансового рынка			
							2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		
							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
							2019	ЦОПП ГБП ОУ «Тверской политехнический колледж» курсы повышения квалификация «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов World Skills (по компетенции Поварское дело)»	72		
							2020	ДПП ПК «Охрана труда для руководителей и специалистов в системе управления охраной труда (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Охрана труда)»			
							2020	Алтайский филиал Финуниверситета «Современные способы реализации независимой оценки квалификации при подготовке специалистов среднего звена по актуализации ФГОС СПО по УГПС 38.00.00 «Экономика и управление» г. Барнаул	72		
							2020	Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills			
5.	Зима Лариса Николаевна методист, преподаватель	15	Штатный работник	Высшее, Автономная некоммерческая организация	2009	Юриспруденц ия	2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16	соответ ствие занимае мой	-

	общепрофессиональных и общепрофессиональных дисциплин (право, правовое обеспечение профессиональной деятельности)			Московский гуманитарно – экономический институт			2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72	должно сти	
						2020	НФПК по дополнительной профессиональной образовательной программе повышения квалификации преподавателей, методистов, и мастеров производственного обучения по вопросам формирования компетенций в области предпринимательства у обучающихся по программам СПО	144			
						2021	ГБПОУ «Тверской политехнический колледж» , ЦОПП Тверской области по ДПО «Применение инструментов Единой информационной образовательной среды тверской области в преподавании учебных циклов при реализации программ профессионального образования и опережающей подготовки в образовательной организации СПО»	72			
6.	Гапанёнок Юрий Сергеевич, директор	31	Штатный работник	Высшее, Новгородский государственный педагогический институт	1991	Учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин	2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16	первая	28.11.2017
							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
7.	Иванова Людмила Всеволодовна, преподаватель общеобразовательных	22	Штатный работник	Высшее, Ленинградский орд. Ленина и орд. Октябрьской революции	1988	Специальность «Водоснабжение и канализация» Квалификация Инженер-	2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16	первая	12.12.2017
							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		

	дисциплин (математика, астрономия)			институт инженеров железнодорожно го транспорта им. ак. В.Н. Образцова		строитель	2020	Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» «Проведение мониторинга цифровой трансформации общеобразовательных организаций на региональном и федеральном уровне»	38		
							2021	ГБПОУ «Тверской политехнический колледж» , ЦОПП Тверской области по ДПО «Применение инструментов Единой информационной образовательной среды тверской области в преподавании учебных циклов при реализации программ профессионального образования и опережающей подготовки в образовательной организации СПО»	72		
							2020	ООО «Центр непрерывного образования и инноваций» «Реализация образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»	36		
							2019	ГАОУ ДПО Тверской области «Учебный центр службы занятости» по программе «Пользователь ПК»	100		
8.	Понизовская Елена Александровна, мастер производственно го обучения по профессии Повар, кондитер	31	Штатный работник	Среднее специальное, Костромской технологический техникум Роспотребсоюза	1987	Специальность Технология приготовления пищи Квалификация Техник- технолог- мастер производствен ного обучения	2019	ГБОУ ДПО «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Тверской области» по программе ДПО по охране труда для руководителей и специалистов организаций	40	первая	15.12. 2020 г.
							2019	ЦОПП ГБП ОУ «Тверской политехнический колледж» курсы повышения квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов World Skills (по компетенции Поварское дело)»	72		
							2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		

							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
							2019	Стажировка ООО «Надежда»	72		
							2021	ГБПОУ «Торжокский педагогический колледж им.Ф.В. Бадюлина» по программе подготовки экспертов конкурсов по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» по видам трудовой профессиональной деятельности с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности «Содержательно – методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью»	72		
							2021	Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции Поварское дело			
9.	Голованов Андрей Валерьевич, преподаватель общеобразовательных дисциплин (физическая культура)	28	Штатный работник	Высшее, Великолукский государственный институт физической культуры	1994	Специальность физическая культура	2019	ГБОУ ДПО «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Тверской области» по программе ДПО по охране труда для руководителей и специалистов организаций	40	первая	03.12.2019
							2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		
10	Смирнова Светлана Юрьевна, социальный	27	Штатный работник	Среднее специальное, Старицкое педагогическое	1995	Учитель начальных классов	2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16	первая	21.01.2020

	педагог			училище			2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
							2021	Удостоверение о повышении квалификации ГАОУ ВО Московский городской педагогический университет по программе «Психолого – педагогическое сопровождение, профориентация и трудоустройство лиц с ограниченными возможностями и инвалидностью, в том числе с интеллектуальными нарушениями»	72		
11	Платонова Ирина Юрьевна Отличник народного просвещения, воспитатель общежития	37	Штатный работник	Высшее, МГОУ им М.А. Шолохова	2006	Социальный педагог	2019	ООО «Издательство»Учитель» по программе «ФГОС: организация внеурочной деятельности в современном образовательном процессе»	16	Первая	04.06. 2019
							2019	ООО «Столичный учебный центр по программе «Обучающиеся с ОВЗ: особенности организации учебной деятельности в соответствии с ФГОС»	72		
							2021	Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции Поварское дело			
12	Хатаженкова Юлия Владимировна преподаватель общеобразовательных дисциплин (история, обществознание, география)	19	Штатный работник	Высшее, Тверской государственный университет	1999	Квалификация Историк. Преподаватель по специальности «История»	2019	ГБОУ ДПО «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Тверской области» по программе ДПО по охране труда для руководителей и специалистов организаций	40	высшая	21.06. 2022
							2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		
							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		

							2019	ГБОУ ДПО Тверской областной институт усовершенствования учителей по программе «Постинтернатное сопровождение выпускников организаций для детей сирот в организациях профессионального образования»	24		
13	Гапонова Светлана Ильинична, преподаватель общеобразовательных дисциплин (физика, химия); общепрофессиональных дисциплин по профессии «Повар, кондитер»	23	Штатный работник	Высшее, Воронежский орден Ленина государственный университет им. Ленинского комсомола Негосударственное образовательное учреждение высшего образования Московский технологический институт г. Москва По направлению подготовки Продукты питания из растительного сырья	1989 2017	Специальность Почвоведение и агрохимия Квалификация Почвовед Квалификация бакалавр	2019	ООО «Инфоурок» г. Смоленск программа повышения квалификации «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС»	72	первая	23.01.2018
							2019	Стажировка ООО «Альбион» по программе «Гастрономический туризм»	72		
							2019	ООО «Инфоурок» программа профессиональной переподготовки «Химия: теория и методика преподавания в образовательной организации».			
							2020	«Теория и методика преподавания дисциплин профессиональных модулей в СПО»	36		
14	Михайлова Нина Петровна педагог – психолог удостоверение «Отличник народного просвещения»	35	Штатный работник	Высшее, Московский государственный заочный педагогический институт	1983	Специальность Педагогика и методика начального обучения Квалификация Учитель начальных	2019	Повышение квалификации ГАУ ДПО Ярославской области «Институт развития образования» по программе «Инклюзивное образование лиц с ОВЗ в организациях СПО»	72	соответствие занимаемой должности	
							2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		

					классов	2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
						2021	Удостоверение о повышении квалификации ГАОУ ВО Московский городской педагогический университет по программе «Психолого – педагогическое сопровождение, профориентация и трудоустройство лиц с ограниченными возможностями и инвалидностью, в том числе с интеллектуальными нарушениями»	72		
15	Тихомирова Елена Борисовна, преподаватель общеобразовательных дисциплин Русский язык, Родная литература, Литература,	38	Совместитель	Высшее, Новгородский государственный педагогический институт	1971	Специальность Русский язык и литература Квалификация Учитель русского языка и литературы средней школы	2019	Всерегionalный научно-образовательный центр «Современные образовательные технологии» (ООО «ВНОЦ «СОТех») по программе ДПО «Проектирование и методика реализации образовательного процесса по предмету «Русский язык и литература» в организациях среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО»	48	соответствие занимаемой должности
						2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		
						2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
16	Астахов Кирилл Олегович, преподаватель общеобразовательных дисциплин ОБЖ, Безопасность жизнедеятельности		Штатный работник	Высшее, ФГБОУ ВПО «Тверской государственный университет»	2014	Специалитет по специальности «Журналистика» Квалификация журналист	2022	АНО ДПО «Автошкола –К» по программе повышения квалификации водителей транспортных средств для получения права на обучение вождению (мастеров производственного обучения вождения)	24	
							2022	ГБПОУ «Западнодвинский технологический колледж имени И.А. Ковалева» по ДПО Диагностирование сельскохозяйственных машин	72	

						2022	ГБУ ДПО «УМЦ ГОЧС Тверской области» «Основы безопасности жизнедеятельности»	64		
						2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		
						2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		
17	Киргизова Ольга Васильевна, мастер производственного обучения по профессии Кухонный работник	5	Штатный работник	Торопецкое профессиональное училище № 1	2000	Квалификация Повар 4 разряда	2019	Стажировка ООО «Кривитеск»	72	соответствие занимаемой должности
						2019	ГБОУ ДПО «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Тверской области» по программе ДПО по охране труда для руководителей и специалистов организаций	40		
						2020	Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills по компетенции Поварское дело			
						2020	«Применение инструментов Единой информационной образовательной среды Тверской области в преподавании учебных циклов в рекомендации программ профессионального образования и опережающей подготовки в образовательной организации СПО» ГБПОУ «Тверской политехнический колледж» ЦООП	72		
						2021	Удостоверение о повышении квалификации ГАОУ ВО Московский городской педагогический университет по программе «Психолого – педагогическое сопровождение, профориентация и трудоустройство лиц с ограниченными возможностями и инвалидностью, в том числе с интеллектуальными нарушениями»	72		

							2022	ООО «РЦПК» ППК Организация оказания первой медицинской помощи	16		
							2022	КПК ФГБОУ ДПО ППК «Тверской институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по ДПП «Охрана труда в АПК»	72		

