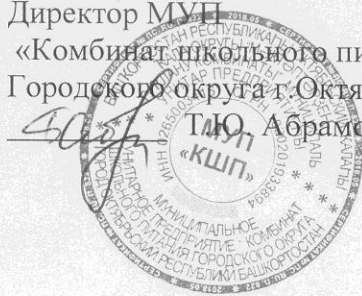
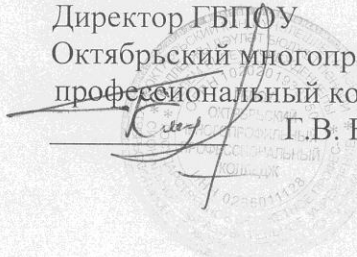


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Согласовано
Директор МУП
«Комбинат школьного питания»
Городского округа г. Октябрьский
Т.Ю. Абрамова



Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
Г.В. Еленкин



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
среднего профессионального образования

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника	<i>специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Нормативный срок обучения	<i>3 года 10 месяцев</i>
Форма обучения	<i>очная</i>

2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании Совета родителей
протокол №__ от «__»__ 2020г
Председатель _____

Рассмотрено и одобрено
на заседании Студсовета
протокол №__ от «__»__ 2020г
Председатель _____

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565.

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Рассмотрена на заседании Педагогического совета
протокол №1 от «31» августа 2020г.

Содержание

1 Общие положения

- 1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования
- 1.2 Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы

- 2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника
- 2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы

3 Условия реализации образовательной программы

- 3.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса
- 3.2 Требования к материально-техническим условиям

4 Методическая документация, определяющая содержание и организацию образовательного процесса

- 4.1 Сводные данные по бюджету времени
- 4.2 Учебный план
- 4.3 Календарный учебный график

5 Приложения (рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики)

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования

ООП СПО определяет рекомендуемые объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО в последней редакции составляют:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 ФЗ;
- Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;
- Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред. Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),
- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1565:
- приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 05.07.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №355;
- приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- приказ МИНОБРНАУКИ РФ, МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РФ от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 31.12.2015 №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным

- программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
 - письмо Минобрнауки РФ от 20.06.2017 №ТС- 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
 - письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
 - письмо ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015г.) Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25. мая 2017г.;
 - Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
 - локальные акты ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

ООП СПО разработана с учетом профессионального стандарта:

Код	Наименование
43.02.15	Поварское и кондитерское дело

П

орядо

к организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

Профессиональные стандарты:

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))
33.014	Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
33.010	Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

1.2. Требования к абитуриенту:
Прием на обучение

ние осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование. Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от

14 августа 2013 г.). После осмотра поступающий обязан представить справку. Требуется владение русским языком.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения образовательной программы

2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
основного общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 год 10 месяцев

Уровень квалификации

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО)
	<i>Квалификации для специальностей берется из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО</i>
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар, кондитер, пекарь

В рамках освоения образовательной программы предусмотрено освоение профессии Пекарь (16472), Повар (16675), Кондитер (12901).

Возможные места работы выпускников:

кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Условия допуска к работе: освоение ОК и ПК.

2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции выпускника:

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ, и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста..
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей..
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструментами и регламентами.
- ПК 1.2. Организовывать обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструментами и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструментами и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправка с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом

- ПК 3.6. потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструментами и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВП 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ВД 7. Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, пекарь.

3. Условия реализации образовательной программы

3.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового характера, в том числе из руководители и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис (имеющих стаж в данной профессиональной деятельности не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25%.

3.2. Требования к материально-техническим условиям

3.2.1 Общесистемные требования

Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы: образовательная организация должна располагать на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

3.2.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, и 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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-коммуникационной сети «Интернет».

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.4.4. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации ljk;ys ,snm составлены в соответствии с инфраструктурными листами Чемпионатов WSR. Пример Инфраструктурного листа для проведения демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR:

Оборудование, инструменты и мебель					
№ п/п	Наименование*	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный 1800x600x850	http://oborud24.ru/products/stol-s-vanno-i-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1	-	шт	6
2	Пароконвектомат Electrolux AOS061EC (269000)	http://www.telesila.ru/electrolux-aos061es http://www.ready.gr/gr/product/240913 http://www.coffee-butik.ru/katalog/teplovoe-oborudovanie/konvekcionnye-pechi/pech-konveksionnaya-uno-x-xf-023.html	-	шт	1
3	Весы настольные электронные CAS SW-5W	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-display/	-	шт	6
4	Плита электрическая Electrolux E9ECEN4QE0	http://oborud24.ru/products/plita-4-slash-konf-900sier-electrolux-e9eche4qe0-391041 http://balttech.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/indukcionnye-pliti/tovar-5337.html	-	шт	6
5	Гастроёмкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/2 327x265x20 мм	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-12-327kh265kh20-812-20/	-	шт	6
6	Планетарный миксер	http://www.kuhtorg.ru/catalog/Mikseryplanetarnye/108382/	-	шт	2
7	Шкаф холодильный	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-cabinets/refrigerated-cabinet-uc-400/	-	шт	3 1 2

		http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-cabinets/refrigerated-cabinet-r1400mc-coupe/ https://coolexpert.ru/shop/index.php?action=show_info&id_goods=1554&from=yandex&ymclid=829985291744399604700002			
8	Стеллаж 3-х уровневый 800x500x1800	http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html	-	шт	1
9	Стол производственный 1800x600x850	http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1	-	шт	6
10	Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	http://www.mvideo.ru/products/pogruzhnoi-blender-braun-mq535-sause-20027844	-	шт	3
11	Тарелка глубокая 28 см, 250 мл	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8	-	шт	10
12	Тарелка плоская 32 см	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8	-	шт	20
13	Блюдо прямоугольное 20*36 см	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8	-	шт	10
14	Корзина для мусора	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlyamusora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chnernaya-18-l/p/382415/	-	шт	6
15	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots/	-	шт	6
16	Сотейник 0.6 л	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%	-	шт	6

		BA%D0%B8			
17	Сотейник 0.8 л	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8	-	шт	6
18	Сковорода 24 см	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B	-	шт	6
19	Сковорода 32 см	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B	-	шт	6
20	Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая,	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh18-red-polypropylene/	-	шт	6
21	Мерный стакан	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/measuring-ware/jug-dimensional-1000-ml-ух-с189/	-	шт	6
22	Венчик	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/corollas/nimbus-280-mm/	-	шт	12
23	Миски нержавеющая сталь 25-28 см	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BC%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B8	-	шт	36
24	Сито 24 см	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery-equipment/sita/sito-180-mm-s-ruchkoi-iz-nerzhaveiushchei-stali-93-pro-01-18/	-	шт	12

25	Лопатки силиконовые	http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%82%D0%BA%D0%B8+%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5	-	шт	6
26	Блендер ERGO МК-767 [SX-767]; Vitomix	https://www.vitamix.com/home	-	шт	2
27	Половник 0,3 л	http://www.klenmarket.ru/search/?q=gjkjdybrb	-	шт	6
Расходные материалы					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Пергамент рулон	http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaaya-plenka/bumaga-dlya-vypechki/bumaga-dlya-vypechki-8m-kh-38-sm-rulon-v-korobke-paclan/p/219438/	-	шт	20
2	Фольга рулон 10м	http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/folga-i-bumaga-dlya-vypechki-pishhevaaya-plenka/folga-pishhevaaya/folga-pishhevaaya-alyuminevaaya-paclan-30-sm-kh-10m-/p/87746/	-	шт	20
3	Скатерть для презентационного стола белая бумажная	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bumazhnaya-produktsiya-i-derzhately/skaterti-odnorazovye/skatert-v-rulone-laminirovannaya-belaya-120-sm-x-15-m/p/1545/	-	шт	10
4	Вилки пластик 200	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksesuary/odnorazovaya-posuda/odnorazovye-stolovye-pribory/vilki-odnorazovye/vilka-odnorazovaya-misteriya-belaya-165-mm-100-shtuk-v-upakovke-/p/301948/	-	шт	200

5	Бумажные полотенца	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/bumazhnaya-produktsiya-i-derzhately/bumazhnyepolotentsa/polotentsa-bytovye/polotentsa-bumazhnyemyagkij-znak-deluxe-s-tisneniem-dvukhslojnye-2-rulona-po-12-metrov-p/214168/	-	шт	144
6	Губка для мытья посуды	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/uborochnyj-inventar/gubki-i-salfetki-dlyakukhni/gubki/gubki-dlya-mytya-posudy-pacilan-practi-10-shtuk-v-upakovke-porolono-vye-v-assortimente-50kh80-mm-p/144337/	-	шт	50
7	Поотенца х,б для протир. тарелок 1х3	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/uborochnyj-inventar/tekhnicheskietkani-i-polotentsa/polotentse-vafelnoe-160-g-kv-m-40kh80-sm-beloe/p/3515/	-	шт	72
8	Салфетки бумажные 1х100	http://www.komus.ru/katalog/tovary-dlyadoma/kukhnya/bumazhnyesalfetki-i-polotentsa/salfetki-i-bumazhnaya-produktsiya/salfetki-i-nosovyeplatki/bumazhnyesalfetki-i-nosovyeplatki/salfetki-bumazhnyesalfetki-bumazhnye-1-slojnye-24x24-sm-belye-100-shtuk-v-upakovke-p/237/	-	шт	30
9	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 500мл	http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastiko-vye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-750-ml-dlina-139-mm-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-p/574587/	-	шт	300
10	Контейнеры одноразовые для пиц продуктов 300мл	http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-plastiko-vye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-350-ml-dlina-108-mm-prozrachnyj-50-shtuk-v-upakovke-p/574584/	-	шт	300
11	Контейнеры 1000мл	http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/posuda/kontejnery-dlya-upakovki/kontejnery-	-	шт	300

		plastiko vye-dlya-kholodnykh-blyud/kontejner-1000-ml-dlina-139-mm-i-prozrachnyj-500-shtuk-v-upakovke-/p/574616/			
12	Стаканы одноразовые 200мл	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksesuary/odnorazovaya-posuda/odnorazo vye-stakany-i-chashki/stakany-odnorazo vye/stakan-odnorazo vyj-komus-plastiko vyj-prozrachnyj-200-ml-50-shtuk-v-upakovke-/p/129476/	-	шт	200
13	Пакеты для мусора 30 л	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-tyazhe logo-musora/meshki-dlya-tyazhe logo-musora-na-180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-360-litrov-kontsepsiya-byta-chernye-60-mkm-10-shtuk-v-rulone-110kh140-sm-/p/559052/	-	шт	300
14	Пакеты для мусора 200 л	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/pakety-dlya-le gko go-musora/meshki-dlya-le gko go-musora-na-180-280-litrov/meshki-dlya-musora-na-220-litrov-udachnye-chernye-35-mkm-v-rulone-10-shtuk-88x135-sm-/p/391058/	-	шт	300
15	Чашки пластиковые для горяч.	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/posuda-i-aksesuary/odnorazovaya-posuda/odnorazo vye-stakany-i-chashki/chashki-odnorazo vye/chashka-odnorazo vaya-upax-unity-plastiko vaya-korichnevaya-belaya-200-ml-50-shtuk-v-upakovke-/p/34171/	-	шт	100
16	Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт	http://www.komus.ru/katalog/spetsodezhda-i-upakovka/odnorazovaya-odezhda/perchatki/perchatki-odnorazo vye-lateksnye-r-r-m-paclan-100sht-up-/p/78103/	-	шт	30

17	Вода 19л. -4 шт	http://www.komus.ru/katalog/produkty-pitaniya-i-posuda/voda-napitki-soki/butilirovannaya-voda/voda-pitevaya-butirovannaya-staroye-mytye-18-9-1-bez-zaloga-za-taru-/p/176107/	-	шт	10
18	Моющие средства 450мл.	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/bytovaya-i-professionalnaya-khimiya/sredstva-dlya-kukhni/sr-va-dlya-mytya-posudy/sredstvo-dlya-mytya-posudy-pril-450-ml-balzam-v-assortimente-/p/34672/	-	шт	144

"Тулбокс" Инструмент, который должен привезти с собой участник

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента		Ед. измерения	Кол-во
1	Привозит, что считает необходимым, кроме аналогичного оборудования и инвентаря, входящего в оснащение площадки	-	-	-	-

На 1-го эксперта (конкурсная площадка)

Оборудование, инструменты и мебель

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Бумага 500 листов (на всех)	На усмотрение организатора	-	шт	5
2	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	-	шт	20
3	Степлер (на всех)	На усмотрение организатора	-	шт	2

4	Ножницы (на всех)	На усмотрение организатора	-	шт	2
5	Флешка (на всех)	На усмотрение организатора	-	шт	2
6	Планшет формата А4	На усмотрение организатора	-	шт	15
7	Кофе машина + кофе	На усмотрение организатора	-	шт	1
Общая инфраструктура конкурсной площадки					
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
3	Часы настенные	на усмотрение организатора	-	шт	2
4	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	на усмотрение организатора	-	шт	1
5	Набор первой медицинской помощи	на усмотрение организатора	-	шт	1
6	Столы для презентации	на усмотрение организатора	-	шт	1
7	Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	http://www.whitegoods.ru/goods/65381.htm	-	шт	2
8	Фритюрница	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/the-thermal-equipment/fryers/deep-fryer-ergo-ef-061/	-	шт	1
9	Слайсер «Convito» HBS-220JS	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/slaistry/slicer-amitek-sg-250-rx/	-	шт	1
10	Стол производственный 1800х600х850	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-wall/buffet-production-trim-the-wbs-2231500/	-	шт	3

СКЛАД					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный 1800x600x850	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/tables-production-and-cutting/tables-wall/buffet-production-trim-the-wbs-2231500/	-	шт	2
2	Весы настольные электронные CAS SW-5W	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-display/	-	шт	1
3	Холодильная камера	http://www.polair.com/catalog/holodylnye_kamery/3301/	-	шт	1
4	Морозильный шкаф	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration-equipment/chest-freezers-freezing/freezing-cabinets/wardrobe-freezing-ee-07-stainless-steel-sv107-g/	-	шт	1
5	Стол производственный 1800x600x850	http://oborud24.ru/products/stol-s-vanno-i-moiechnoi-spp-520-slash-1800-1	-	шт	1
6	Смеситель холодной и горячей воды	на усмотрение организатора	-	шт	1
7	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html	-	шт	3
8	Ножи поварские	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/knives/Profi_Luxstahl/knife-povarskaya-8-200mm-profi-luxstahla-8000/	-	шт	3
9	Набор разделочных досок; пластик; Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая,	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh18-red-polypropylene/	-	шт	1
10	Корзина для мусора	на усмотрение организатора	-	шт	3

11	Стул	на усмотрение организатора	-	шт	2
12	Контейнер для продуктов	на усмотрение организатора	-	шт	12

ДЕГУСТАЦИОННАЯ 1

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный , 1800x880x760	http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/	-	шт	2
2	Стул	http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metall2/tulipan/	-	шт	5
3	Корзина для мусора	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chnaya-18-lp/382415/	-	шт	1
4	Вилки нерж	на усмотрение организатора	-	шт	30

ДЕГУСТАЦИОННАЯ 2

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный , 1800x880x760	http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/	-	шт	1
2	Стул	http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metall2/tulipan/	-	шт	5
3	Корзина для мусора	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chnaya-18-lp/382415/	-	шт	1
4	Вилки нерж	на усмотрение организатора	-	шт	30

КОМНАТА ИЛИ ЗОНА ЭКСПЕРТОВ

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол переговорный 1800x880x760	http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/	-	шт	2
2	Стул	http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metall2/tulipan/	-	шт	25
3	Вешалка 153x74x179	http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka-napolnaya-attache-kr-10-l-na-5-person-chnaya/p/255254/	-	шт	1
4	Корзина для мусора	http://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennyetovary/pakety-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chnaya-18-l/p/382415/	-	шт	2
5	Проектор BenQ W1070+	http://www.komus.ru/katalog/tekhnika/ofisnaya-tekhnika/proeksionnoe-oborudovanie/multimedia-proektory/proektor-benq-w1070-/p/503207/	-	шт	1
6	Моноблок Lenovo IdeaCentre 300-23, F0BY001NRK	http://www.notik.ru/goods/47619.htm	-	шт	1
7	Кюсера FS-C8520MFP (1102MZ3NL0)	http://compyou.ru/MFP/71621-MFU-4v1-Kyocera-FS-C8520MFP-1102MZ3NL0-puskovoy-komplekt-v-komplekte.html?&utm_source=poisk-podbor.ru&utm_medium=cpc	-	шт	1
8	WI FI доступ в интернет		-	шт	1
9	интерактивная доска SMART BOARD SB480	https://www.digis.ru/distribution/interactive_whiteboards_edu/10915/	-	шт	1

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Вешалка	http://www.komus.ru/katalog/mebel/aksessuary-i-predmety-interera/veshalki-napolnye/klassicheskie-veshalki/veshalka-napolnaya-attache-kr-10-1-na-5-person-chernaya/p/255254/	-		1
2	Стол переговорный 880x880x760	http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stoly/skl_stol/table-folding-16-dm-rtdpld/	-		1
3	Стул	http://www.klenmarket.ru/shop/furniture/stulya/stulya_metall2/tulipan/	-		12
КОМНАТА ХРАНЕНИЯ ТУЛБОКСОВ					
Дополнительные требования/комментарии					
№ п/п	Наименование	Тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол-во
1	Электричество на помещение проведения ДЭ	380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт			
2	Водопровод на 1 пост для участника	Горячая и холодная			
3	Канализация для мытья жирной посуды				
3	Склад	380 вольт , 220-230, мощность 20 кВт			
5	Все двери должны быть оборудованы замками				

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

При наличии электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, и модулям.

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

программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

3.2.4. Требования к языку

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.