

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

4.1. Учебный план государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Южноуральский энергетический техникум" (ГБПОУ ЮЭТ)

Индекс	Компоненты программы	Максимальная учебная нагрузка обучающегося (час./нед.)	Обязательные аудиторные учебные занятия			Рекомендуемый курс изучения
			всего	в том числе		
				лабораторных и практических занятий	курсовой (проект (работа) (для спец-тей)	
1	2	3	4	5	6	7
Обязательная часть учебных циклов и практика		3996	3124	1226	40	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	305	346	-	
ОГСЭ.01	<i>Основы философии</i>	38	27	14		2
ОГСЭ.02	<i>История</i>	36	26	12		2
ОГСЭ.03	<i>Иностранный язык в профессиональной деятельности</i>	161	113	161		2-4
ОГСЭ.04	<i>Физическая культура</i>	161	113	161		2-4
ОГСЭ.05	<i>Психология общения</i>	36	26	12		2
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	180	125	63	-	
<i>ЕН.01.</i>	<i>Математика</i>	32	22	11		2
ЕН.0.2	<i>Экологические основы природопользования</i>	45	31	16		2
ЕН.0.3	<i>Химия</i>	103	72	36		2
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	Не менее 612		256	-	
ОП. 01	<i>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</i>	64	45	22		2
ОП. 02	<i>Организация хранения и контроль запасов и сырья</i>	94	66	32		2
ОП.03	<i>Техническое оснащение организаций питания</i>	64	45	22		2
ОП.04	<i>Организация обслуживания</i>	75	53	26		2
	<i>Экономика,</i>					2

ОП.05	<i>менеджмент, маркетинг</i>	92	64	32		
ОП.06	<i>Правовые основы профессиональной деятельности</i>	35	24	12		2
ОП.07	<i>Информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	75	52	26		2
ОП.08	<i>Охрана труда</i>	45	31	16		2
ОП.09	<i>Безопасность жизнедеятельности</i>	68	48	24		3-4
П.00	Профессиональный цикл					
ПМ. 00	Профессиональные модули	2772	2266	605	40	
	В том числе: - МДК;	1692	1186	605	40	
	- учебная, производственная практика,	1080				
	промежуточная аттестация	180				
	Демонстрационный экзамен по модулям					
ПМ. 01	<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	375	295	93		3
МДК.01.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	192	134	67		3
МДК.01.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	75	53	26		3
УП. 01	<i>Учебная практика</i>	72				3
ПП. 0	<i>Производственная практика</i>	36				3
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ 02	<i>Организация и ведение процессов</i>	363	298	76		3

	<i>приготовления,</i>					
	<i>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>					
МДК.02.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	144	101	50		3
МДК.02.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	75	53	26		3
УП. 02**	<i>Учебная практика</i>	72				
ПП. 02**	<i>Производственная практика</i>	72				
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ 03	<i>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</i>	354	280	86	20	3
МДК.03.01	<i>Организация процессов приготовления,</i>	96	67	34	20	3

	<i>подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>					
МДК.03.02	<i>Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	150	105	52		3
УП. 03**	<i>Учебная практика</i>	72				
ПП. 03**	<i>Производственная практика</i>	36				
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ 04	<i>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</i>	688	547	166	20	2 3-4
МДК.04.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	194	136	68	20	3-4
МДК.04.02	<i>Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	278	195	98		3-4
УП. 04**	<i>Учебная практика</i>	0				
ПП. 04**	<i>Производственная практика</i>	216				
ДЭ	<i>Демонстрационный</i>					

	<i>экзамен</i>					
ПМ 05	<i>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</i>	246	194	62		3
МДК.05.01	<i>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	78	55	28		4
МДК.05.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	96	67	34		4
УП. 05**	<i>Учебная практика</i>	36				
ПП. 05**	<i>Производственная практика</i>	36				
ДЭ	<i>Демонстрационный экзамен</i>					
ПМ 06	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	156	131	30		4
МДК.06.01	<i>Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</i>	84	59	30		4
УП. 06**	<i>Учебная практика</i>	-				
ПП. 06**	<i>Производственная практика</i>	72				

ДЭ	Демонстрационный экзамен					
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 33.010 Повар, 33.011 Кондитер)	446	399	68		2
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	76	54	32		2
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	82	57	36		2
УП. 07**	Учебная практика	288				2
ПП. 07**	Производственная практика	-				
ПМ.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	144	122	24		4
МДК.0801	Способы поиска работы, трудоустройства	36	25	12		4
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	36	25	12		4
УП. 08**	Учебная практика	72				4
ПП. 08**	Производственная практика	-				
ДЭ	Демонстрационный экзамен					
Вариативная часть (распределение по учебным циклам определяется образовательной организацией самостоятельно)		1196				
	Промежуточная аттестация					
ПДП.00	Преддипломная практика	144				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216				
Итого		5980				

ОП. 05																		
ОП. 06																		
ОП. 07																		
ОП. 08																		
П.00																		
МДК.01. 01																		
МДК.01. 02																		
УП. 01																		
ПП. 01																		
ПМ. 02																		
МДК.02. 01																		

4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в примерной программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену (приложение).

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоения всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы. Разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Типовые задания в примерной программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках (в т.ч. WSR) оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии (специальности) и проходят экспертную оценку в УМО.

Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.

4.4. Условия реализации образовательной программы

При описании условий реализации образовательной программы необходимо обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций..

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.4.2. Требования к материально-техническим условиям

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

- Русского языка и литературы
- Иностранного языка
- Социально-экономических дисциплин (история, обществознание, экономика, право, основы философии, география) – 2 кабинета
- Химии и биологии
- Физики
- Математики
- Информатики и ИКТ
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- Технологии и кулинарного искусства
- Технологии кондитерского производства

Лаборатории:

- Микробиологии, санитарии и гигиены
- Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Мастерские:

Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Место для стрельбы

Залы

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актальный зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий и мастерских

- Учебный кулинарный цех
- Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 10 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Микроволновая печь	4
3	Плита электрическая бытовая (4-х конфорочная)	6
4	Фритюрница	2
5	Плита промышленная	1
Холодильное оборудование:		
6	Шкаф холодильный	4
Механическое оборудование:		
7	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
8	Мясорубка	2
9	Слайсер	2
10	Процессор кухонный	1

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

	Аппарат для темперирования шоколада	
	Стол с охлаждаемой поверхностью	
	Сифон	
	Газовая горелка (для карамелизации)	
	Барная станция для порционирования соусов	
	Набор инструментов для карвинга	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
	Овоскоп	
	Нитраттестер	
Оборудование для мойки посуды:		
	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
	Стол производственный	10
	Стеллаж передвижной	1
	Моечная ванна	4

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	28	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	10	
4	Сковорода	28	
5	Набор разделочных досок (пластик): зеленая, красная, белая,	3	
6	Мерный стакан	4	
7	Венчик	3	
8	Сито	2	
9	Лопатки (металлические, силиконовые)	2	
10	Половник		5
11	Шумовка		5
12	Шипцы кулинарные		2
13	Набор ножей «поварская тройка»	10	
14	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
15	Набор выемок (различной формы)		1 комплект
16	Корзина для мусора		2

Таблица 2 Учебный
кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 1 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Микроволновая печь	4
3	Плита электрическая	6
4	Фритюрница	2
Холодильное оборудование:		

5	Шкаф холодильный	4
Механическое оборудование:		
6	Миксер (погружной)	1
7	Мясорубка	2
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
	Лампа для карамели	
	Аппарат для темперирования шоколада	
	Сифон	
	Газовая горелка (для карамелизации)	
	Термометр инфрокрасный	
	Термометр со щупом	
	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		

30	Овоскоп	
31	Нитраттестер	
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол	10
35	Производственный стол с деревянным покрытием	
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	
37	Моечная ванна	4
38	Стеллаж передвижной	1

Учебный кондитерский цех

Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 10 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
	Дежи к тестомесильной машине		
	Дежи к миксерам		
	Миски из нержавеющей стали		
	Гастроемкости из нержавеющей стали		

	Кастрюли 1.5 - 2л		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски (пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок		
	Миски полусферические		
	Мерный стакан	2	
	Противни		6
	Перфорированные противни для багетов		
	Венчик	2	
	Сито	2	
	Шенуа		
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		2
	Скребки пластиковые		
	Скребки металлические		
	Кисти силиконовые		4
	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		

	Формы для саваренов		
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		
	Нож	1	
	Нож пилка (300 мм)		
	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		
	Кондитерские мешки	1	
	Насадки для кондитерских мешков		
	Ножницы		6
	Резцы (фигурные) для теста, марципана		
	Кондитерские гребенки		
	Силиконовые коврики для выпечки		
	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		
	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		
	Формы для конфет		
	Формы для шоколадных фигур		
	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		

	Набор мерных ложек		
	Скалки рифленые		
	Скалки	1	
	Делитель торта		
	Терки		
	Трафареты		
	Решетка с поддоном для глазирования		
	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		
	Силиконовые коврики для айсинга		
	Перчатки для карамели		
	Помпа для работы с карамелью		
	Подставки для тортов вращающиеся		
	Набор выемок		
	Совки для сыпучих продуктов		
	Подносы		
	Дуршлаг		
	Подложки для тортов (деревянные)		
	Корзина для мусора		

4.4.3. Требования к оснащенности баз практик

Практика проводится на кухне ресторана (ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04) и в кондитерском цехе ресторана (ПМ 05)

Кухня ресторана

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 10рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	
3	Конвекционная печь	
4	Микроволновая печь	4
5	Расстоечный шкаф	
6	Плита электрическая	6
7	Фритюрница	2
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	
9	Плита wok	
10	Гриль саламандр	
11	Электроблинница	
12	Электромармиты	
13	Кофемашина с капучинатором	
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	
16	Электромармит	
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	4
18	Шкаф морозильный	
19	Шкаф шоковой заморозки	
20	Льдогенератор	

21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	
23	Фризер	
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	
26	Планетарный миксер	
27	Диспансер для подогрева тарелок	
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	2
30	Слайсер	2
31	Машина для вакуумной упаковки	
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	
35	Миксер для коктейлей	
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	
38	Кофемолка	
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	
40	Аппарат для темперирования шоколада	
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	
42	Сифон	

43	Газовая горелка (для карамелизации)	
44	Барная станция для порционирования соусов	
45	Набор инструментов для карвинга	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	
47	Нитраттестер	
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный	10
50	Стеллаж передвижной	1
51	Моечная ванна	4

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

Кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Таблица 3

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	28	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л		
4	Сковорода	28	

5	Гриль сковорода		
6	Набор разделочных досок зеленая, красная, белая,	3	
7	Подставка для разделочных досок		
8	Мерный стакан	2	
9	Венчик	2	
10	Миски нержавеющей сталь		
11	Сито	2	
12	Шенуа		
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	2	
14	Половник		5
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		2
17	Шипцы кулинарные для пасты		
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		
20	Набор выемок (различной формы)		
21	Корзина для мусора		2

Таблица 2 Кондитерский
цех ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 10 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	
3	Конвекционная печь	
4	Микроволновая печь	4
5	Подовая печь (для пиццы)	
6	Расстоечный шкаф	
7	Плита электрическая	6
8	Фритюрница	2
9	Электроблинница	
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	4
11	Шкаф морозильный	
12	Шкаф шоковой заморозки	
13	Льдогенератор	
14	Фризер	
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	
18	Миксер (погружной)	

19	Мясорубка	2
20	Куттер	
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	
22	Пресс для пиццы	
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	
24	Аппарат для темперирования шоколада	
25	Сифон	
26	Газовая горелка (для карамелизации)	
27	Термометр инфракрасный	
28	Термометр со щупом	
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	
31	Нитраттестер	
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол	6
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	
37	Моечная ванна	4

38	Стеллаж передвижной	1
----	---------------------	---

кондитерский цех

Таблица 4.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
	Дежи к тестомесильной машине		
	Дежи к миксерам		
	Миски из нержавеющей стали		
	Гастроемкости из нержавеющей стали		
	Кастрюли 1.5 - 2л		20
	Сковорода		28
	Разделочные доски (пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок		
	Миски полусферические		
	Мерный стакан	2	
	Противни		6
	Перфорированные противни для багетов		
	Венчик	2	

	Сито	2	
	Шенуа		
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		2
	Скребки пластиковые		
	Скребки металлические		
	Кисти силиконовые		4
	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		
	Формы для саваренов		
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		
	Нож	1	
	Нож пила (300 мм)		
	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		
	Кондитерские мешки	1	
	Насадки для кондитерских мешков		

	Ножницы		6
	Резцы (фигурные) для теста, марципана		
	Кондитерские гребенки		2
	Силиконовые коврики для выпечки		
	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		
	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		
	Формы для конфет		
	Формы для шоколадных фигур		
	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		
	Набор мерных ложек		
	Скалки рифленые		
	Скалки	1	
	Делитель торта		
	Терки		4
	Трафареты		
	Решетка с поддоном для глазирования		
	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		
	Силиконовые коврики для айсинга		

	Перчатки для карамели		
	Помпа для работы с карамелью		
	Подставки для тортов вращающиеся		1
	Набор выемок		
	Совки для сыпучих продуктов		
	Подносы		
	Дуршлаг		2
	Подложки для тортов (деревянные)		
	Корзина для мусора		2

4.4.4. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям

ПМ 1 _____

Описание рабочего места обучающегося для демонстрации компетенций в рамках модуля:

Перечисляется необходимое оборудование, материалы, инструмент и приспособления для выполнения задания по демонстрационному экзамену

4.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (тыс. руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:	319,2
1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения	303,5
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО	2,0
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией	2,0

образовательной программы	
4. Затраты на приобретение транспортных услуг	0,2
5. Затраты на организацию учебной и производственной практики	9,5
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения	2,0
Затраты на общехозяйственные нужды	160,8
1. Затраты на коммунальные услуги	12,3
2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги	19,5
3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)	128,0
4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися	1,0
Итого	480,0

При реализации образовательной программы в очной форме нормативные затраты на реализацию образовательной программы составляют 160 тыс. руб. за один год обучения

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.