

Согласовано

Президент

НКО «Ассоциация кулинаров и
рестораторов Свердловской области

А.С. Пономарев

07 августа 2023 г.

Информационная справка о разработанных ОПОП-П в рамках федерального проекта «Профессионалитет» в 2023 году

Наименование ОО (базовая организация): Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
Отрасль: Туризм и сфера услуг
Регион: Свердловская область

1. Наименование разработанных ОПОП-П и сроки обучения

1.1. Базовая ОО

Наименование базовой ОО	Код ФГОС СПО реализуемой ОПОП-П	Наименование ФГОС СПО реализуемой ОПОП-П	Квалификация	Направленность (при наличии)	Срок обучения				Объем часов (ак.ч.)				Работодатель + Лист согласования
					по ФГОС СПО		Профессионалитет		по ФГОС СПО		Профессионалитет		
					на базе СОО	на базе ОО	на базе СОО	на базе ОО	на базе СОО	на базе ОО	на базе СОО	на базе ОО	
ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»	43.01.09	Повар, кондитер	Повар, кондитер	нет	1г.10 м.	3г.10 м	1г.8м.	2г 8 м.	2952	5904	2628	4104	НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»

1.2. Сетевые ОО

№ п/п	Наименование сетевых ОО	Код ФГОС СПО реализуемой ОПОП-П	Наименование ФГОС СПО реализуемой ОПОП-П	Квалификация	Направленность (при наличии)	Срок обучения				Объем часов (ак.ч.)				Работодатель +Лист согласования
						по ФГОС СПО	на базе СОО	на базе ОО	на базе СОО	по ФГОС СПО	на базе СОО	на базе ОО	на базе СОО	
1	ГАПОУ СО «Режевской политехникум»	43.01.09	Повар, кондитер	Повар, кондитер	нет	1г.10 м.	3г.10 м	1г.8м.	2г 8 м.	2952	5904	2628	4104	НКО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области»

2. Основные структурные элементы ОПОП-П

2.1. Базовая ОО

№ п/п	Код ФГОС СПО реализуемой ОПОП-П	Наименование ФГОС СПО реализуемой ОПОП-П	Матрица компетенций				Учебный план				Цифровой модуль (наименование ПМ, МДК или ОП/часы)	Сквозной модуль + пояснительная записка		
			Основные ВД	ВД по освоению одной или нескольких профессий	ДПБ (по запросу работодателя)	ВД по запросу работодателя	ВД по освоению одной или нескольких профессий	Вар. ч. (ч.)	Обяз. ч. ОПОП -П (ч.)	ДПБ (ч.)			ГИА (ч.)	
1	43.01.09	Повар, кондитер	<p>ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	-	ВД по профессии	ВД 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	-	ВД по профессии	580	2012	576	36	МДК 07.02 Применение специализированных программ на предприятии х общественного питания (36 ч.)	

	<p>ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>									
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Руководитель образовательной организации

С.А. Дрягилева

Дата (печать): 07.08.2023

