

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:

  
« 25 » мая 2022 г.

УТВЕРЖДЕНА:  
Приказом  
от «25» мая 2022 г. № 199 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
О.В. Роголь

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Форма обучения очная

Троицк, 2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер: 43.01.09-181228.

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр примерных программ:

Протокол № 4 от 31.08.2017г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Рассмотрена и рекомендована Педагогическим советом ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Протокол заседания № 16 от « 28 » 01 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»	4
1.2.	Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП	5
1.3.	Требования к абитуриенту	5
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1.	Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	5
2.2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
2.3.	Результаты освоения образовательной программы	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
3.1.	Квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	10
3.2.	Материально-технические условия	10
3.3.	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	18
4	ПРИЛОЖЕНИЯ	19
4.1.	МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	
4.1.1.	Учебный план	
4.1.2.	Календарный учебный график	

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО, образовательная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), с учетом примерной основной образовательной программы (реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр примерных программ протокол №3 от 15.01.2018г регистрационный номер 18.12.28)

1.2. Образовательная программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Образовательная программа разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.3. Образовательная программа разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования ОПОП:**

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016 г, регистрационный №44898);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200)

Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) с изменениями 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г «Об утверждении

Положения о практической подготовке обучающихся.» (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778).

Примерная основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр примерных программ протокол № 3 от 15.01.2018г регистрационный номер 18.12.28)

Устав ГБПОУ «Троицкий технологический техникум».

## **1.2. 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.

## **1.3. Требования к абитуриенту**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих: основное общее образование.

## **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и результаты освоения образовательной программы**

### **2.1 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 5904 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: объем образовательной программы 5904 академических часов, срок получения образования 3 года 10 месяцев.

## 2.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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	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	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	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	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

### 2.3 Результаты освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны формироваться общие и профессиональные компетенции. Выпускник, освоивший образовательную программу, обладает следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификацииквалифицированного рабочего, служащего,:

-приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

-приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, обладает профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД	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.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
П.К 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов разнообразного ассортимента..
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
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.
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **3.Условия реализации образовательной программы**

#### **3.1.Квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, обеспечивающих реализацию образовательного процесса**

##### **3.1.1. Образование педагогических работников, освоению ими дополнительных профессиональных программ**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума. Квалификация педагогических работников техникума отвечают

квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, реализующие 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, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Педагогические работники имеют первую и высшую квалификационные категории.

### **3.1.2. Опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.**

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла

## **3.2 Материально-техническому оснащению образовательной программы.**

3.2.1. Для реализации образовательной программы в техникуме имеются специальные помещения. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории 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..

### **3.2.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Залы:

Спортивный;

Актовый зал;

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

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

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

3.2.3.1. Оснащение лабораторий:

«Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные;

пароконвектомат;

конвекционная печь или жарочный шкаф;

микроволновая печь;

расстоечный шкаф;

плита электрическая;

фритюрница;

электрогриль (жарочная поверхность);

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф шоковой заморозки;

льдогенератор;  
тестораскаточная машина;  
планетарный миксер;  
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
мясорубка;  
овощерезка или процессор кухонный;  
слайсер;  
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухон-ный;  
миксер для коктейлей;  
соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
машина для вакуумной упаковки;  
кофемашина с капучинатором;  
хоголи (оборудование для варки кофе на песке);  
кофемолка;  
газовая горелка (для карамелизации);  
набор инструментов для карвинга;  
овоскоп;  
нитраттестер;  
машина посудомоечная;  
стол производственный с моечной ванной;  
стеллаж передвижной;  
моечная ванна двухсекционная.

#### Лаборатория«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

#### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные;

конвекционная печь;

микроволновая печь;

подовая печь (для пиццы);

расстоечный шкаф;

плита электрическая;

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф шоковой заморозки;

льдогенератор;

фризер;

тестораскаточная машина (настольная);

планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);

тестомесильная машина (настольная);

миксер (погружной);

мясорубка;

куттер или процессор кухонный;

соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

пресс для пиццы;

лампа для карамели;

аппарат для темперирования шоколада;

газовая горелка (для карамелизации);

термометр инфракрасный;

термометр со щупом;

овоскоп;

машина для вакуумной упаковки;

производственный стол с моечной ванной;

производственный стол с деревянным покрытием;

производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);

моечная ванна (двухсекционная);

стеллаж передвижной;

#### 3.2.3.2. Оснащение рабочих мест практики

Реализация образовательной программы включает обязательную практическую подготовку.

Учебная практика реализуется в мастерских техникума. В наличии имеется оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело». Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### Кухня организации питания:

весы настольные электронные;

пароконвектомат;

конвекционная печь или жар;

микроволновая печь;

расстоечный шкаф;

плита электрическая;

фритюрница;

электрогриль (жарочная поверхность);

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф шоковой заморозки;

льдогенератор;

стол холодильный с охлаждаемой горкой;

тестораскаточная машина;  
планетарный миксер;  
диспенсер для подогрева тарелок;  
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
мясорубка;  
овощерезка;  
процессор кухонный;  
слайсер;  
куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
миксер для коктейлей;  
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
машина для вакуумной упаковки;  
кофемашина с капучинатором;  
хоголи (оборудование для варки кофе на песке);  
кофемолка;  
лампа для карамели;  
аппарат для темперирования шоколада;  
сифон;  
газовая горелка (для карамелизации);  
машина посудомоечная;  
стол производственный с моечной ванной;  
стеллаж передвижной;  
моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

весы настольные электронные;  
конвекционная печь;  
микроволновая печь;  
подовая печь (для пиццы);

расстоечный шкаф;  
плита электрическая;  
шкаф холодильный;  
шкаф морозильный;  
шкаф шоковой заморозки;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный;  
тестомесильная машина (настольная);  
миксер (погружной);  
мясорубка;  
куттер;  
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
пресс для пиццы;  
лампа для карамели;  
аппарат для темперирования шоколада;  
сифон;  
газовая горелка (для карамелизации);  
термометр инфрокрасный;  
термометр со щупом;  
овоскоп;  
машина для вакуумной упаковки;  
производственный стол с моечной ванной;  
производственный стол с деревянным покрытием;  
производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  
моечная ванна (двухсекционная);  
стеллаж передвижной.

### **3.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн. Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».