

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРЫМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
базовой подготовки

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Квалификация выпускника: техник-технолог

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

2019 г.

Согласовано
Председатель правления
ИПК «Крымское РАЙПО»
А.И. Овагян
«29» 08 2019 г.
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Согласовано
Директор ПК ПОП ресторан «Магеллан»
и летнего кафе «Журавли»
Ковтюх Н.В.
«29» 08 2019 г.
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08 2019 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессиональных стандартов: №557 ПС Повар, приказ Минтруда РФ № 610н от 8 сентября 2015г; № 549 ПС Кондитер, приказ Минтруда РФ № 597н от 7 сентября 2015 г, WorldSkills Russia(WRS) по компетенциям: КЗ 2016 НЧ «Поварское дело», НЧ 2016 КЗ «Кондитерское дело» и ТО 2016 КЗ «Выпечка хлебобулочных изделий».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчики

Недзвецкая Татьяна Алексеевна, Заслуженный учитель Кубани, заместитель
директора по УПР _____

подпись

Тоноян Соня Сергеевна, заместитель директора по НМР _____

подпись

Меркулова Инна Владимировна преподаватель _____

подпись

Бейдик Екатерина Федоровна, мастер производственного обучения _____

подпись

Гавозда Татьяна Владиславовна, председатель МЦК

«Сферы обслуживания» _____

подпись

Лазаренко Елена Анатольевна, председатель МЦК «Гуманитарных и
общественных дисциплин» _____

подпись

Енамукова Елена Рамазановна, председатель МЦК «Точных и естественных
наук» _____

подпись

Утверждена

Директор ГБПОУ КК КИСТ

Н.В. Илюшник

«30» 08 2019 г.

(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

ИП Сурмалян К.М., ресторан

«Царский»

«29» 08 2019 г.

(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Сурмалян К.М.
Карина
Меружановна

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена ОПОП СПО ППССЗ)	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ)	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	9
3.1. Нормативные сроки освоения программы	9
3.2. Требования к поступающим	9
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	9
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (Приложение 1.)	9
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ	10
5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR5	10
5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	40
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	52
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	54
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВАНИЯ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ОПОП СПО ППССЗ)

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), компетенции WSR/WSI - КЗ 2016 НЧ «Поварское дело», НЧ 2016 КЗ «Кондитерское дело» и ТО 2016 КЗ «Выпечка хлебобулочных изделий», профессии ПС: №557 ПС Повар, № 549 ПС Кондитер, № 682 ПС Пекарь.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- ФГОС СПО ППССЗ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23.07.2014 г.) ;
 - Порядок 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);
 - Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);
 - Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования", зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013 N 28785,

- «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968),

- «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186),

- «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов» (приказ Минобрнауки от 14.02.2014 г. № 115),

- Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору и сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Рекомендаций по формированию программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла в пределах освоения ОПОП СПО (Протокол №2 от 23.04.2015 г рассмотренный научно-методическим советом ПОУ КК) на основе примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе общего образования с получением среднего общего образования (рекомендации ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 21.07.2015 г регистрационный номер рецензии 381 от 23.07.2015 ФГАУ «ФИРО»)

- Устава техникума, утвержденного 4 февраля 2014 № 461

ПООП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- профессиональных стандартов: №557 ПС Повар, приказ Минтруда РФ № 610н от 8 сентября 2015г; № 549 ПС Кондитер, приказ Минтруда РФ № 597н от 7 сентября 2015 г, № 682 ПС Пекарь приказ Минтруда № 914 от 1 декабря 2015 г

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia (WSR)/ WorldSkills International (WSI) по компетенциям: КЗ 2016 НЧ «Поварское дело», НЧ 2016 КЗ «Кондитерское дело» и ТО 2016 КЗ «Выпечка хлебобулочных изделий

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОПОП СПО ППСЗ

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускника является:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

В результате освоения ОПОП СПО ППСЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД):

4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

4.3.6. Организация работы структурного подразделения.

4.3.7. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Общими компетенциями (ОК) :

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК7.1 Организовывать подготовку и приготовление блюд из овощей и грибов

ПК7.2 Организовывать подготовку и приготовление бульонов, супов и соусов

ПК7.3.Организовывать подготовку и приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК7.4 Организовывать подготовку и приготовления п/ф из рыбы, мяса, птицы

ПК.7.5 Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам

ПК 7.6. Готовить фуршетные блюда

ПК 7.7.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК7.8 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК7.9 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК7.10Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК7.11. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.12. Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. НОРМАТИВНЫЕ СРОКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

3.2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ

Требования к уровню образования: основное общее образование

Требования к индивидуальным особенностям специалиста: ответственность, честность, умение концентрировать внимание

3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ СОЧЕТАНИЙ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ ПО ОБЩЕРОССИЙСКОМУ КЛАССИФИКАТОРУ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ И ТАРИФНЫХ РАЗРЯДОВ (ОК016-94):

16675 Повар

12901 Кондитер

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (Приложение 1.)

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ

5.1. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

Аналитическая справка

по актуализации ОПОП СПО по специальности/профессии на основе соответствующих

профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

(в соответствии с Алгоритмом применения профессиональных стандартов

при разработке профессиональных образовательных программ)

I Выбор профессионального стандарта (профессиональных стандартов) и компетенций WSI/WSR

для актуализации (разработки) основной профессиональной образовательной программы СПО

Наименование образовательной программы <i>(Код и наименование специальности/профессии)</i>	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Наименование выбранной компетенции WSI/WSR (одной или нескольких)	Уровень квалификации
1	2	3	4
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПС Повар	Поварское дело	4

	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		
	ПС Кондитер Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Кондитерское дело	4
	ПС Пекарь Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Выпечка хлебобулочных изделий	4

II Сопоставление ОПОП, ПС, WSI/WSR

(при выборе нескольких ПС и WSI/WSR заполняется несколько таблиц)

ПССЗ	Профессиональный стандарт	Компетенция WSI/WSR	Выводы
Виды деятельности (ВД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Наименование профессионального навыка	
1	2	3	4
Приготовление широкого ассортимента блюд из овощей и грибов; бульонов и супов; блюд из рыбы и мяса, соусов; холодных блюд, напитков и кулинарных изделий	В/Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям Приготовление фуршетных блюд	Требования ФГОС СПО не в полной мере соответствуют WSR, необходимы: дополнение перечня ПК по видам деятельности Следует внести коррективы в ВД связанные с приготовлением региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам и приготовлением фуршетных блюд

<p>Практический опыт: ПК 7.1 -обработки, нарезки, приготовления блюд из овощей и грибов; -проверять органолептическим методом качество овощей, грибов; - контроля качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов из овощей, грибов ПК 7.2 - приготовления основных супов и соусов ПК.7.3 -проверять органолептическим методом качество гастрономических продуктов -приготовление холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p>Трудовые функции или трудовые действия В/01.4 Организация своего рабочего места В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Профессиональные навыки Первичная обработка сырья, подготовка, обработка специями и приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецептурам и модулю, согласно объявленным критериям Умение готовить фуршетные блюда при необходимости</p>	<p>Требования ФГОС СПО не в полной мере соответствуют WSR, необходимо: дополнение перечня ПК по видам деятельности и расширение практического опыта, обеспечивающего их освоение</p> <p>Следует внести коррективы в профессиональные компетенции, т.к. - отсутствует компетенция, связанная с приготовлением региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам и приготовлением фуршетных блюд</p>

<p>контроля качества и безопасности подготовленного сырья, готовых холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий ПК 7.4.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим методом качество рыбы, мяса, птицы; - организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь для приготовления блюд и гарниров; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, мяса, птицы; - контроля качества и безопасности подготовленного сырья, полуфабрикатов и блюд из мяса, рыбы и птицы 			
---	--	--	--

<p>Умения</p> <p>—оценить органолептически качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;</p> <p>-проверить органолептическим способом качество гастрономических продуктов</p> <p>- соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>— использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>— использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, холодных блюд и закусок, напитков и кулинарных изделий, мяса, рыбы и птицы;</p>	<p>Умения</p> <p>Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p> <p>Проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p>	<p>Умения</p> <p>Уметь распознать гастрономический уровень</p> <p>Уметь распределить ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно</p> <p>Готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.</p> <p>Определять качество ингредиентов</p> <p>Распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов</p> <p>Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата</p> <p>Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</p> <p>Применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта</p> <p>Уметь определить различия между блюдами особого и обычного меню</p> <p>Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню</p> <p>Составлять тематические меню;</p> <p>Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.</p> <p>Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования;</p>	<p>Требования ФГОС СПО не в полной мере соответствуют WSR, необходимы:</p> <p>расширение знаний и умений, предусмотренных ФГОС СПО</p>
--	---	--	--

<p>– оценивать качество готовых блюд;</p> <p>– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>– принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;</p> <p>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов и блюд;</p> <p>– нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p>	<p>Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и каждого блюда</p> <p>Комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи</p> <p>Тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определённых температурах, варить, припускать</p> <p>Применять обычные приемы нарезания пищевых продуктов</p> <p>Делить компоненты блюда на порции;</p> <p>Порционировать и формовать полуфабрикаты из мяса</p> <p>Выполнять обвалку различных отрубов мяса и подготавливать их к дальнейшей обработке</p> <p>Подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке (очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные виды полуфабрикатов)</p> <p>Подготавливать рабочий план для выполнения всех модулей</p> <p>Готовить бульоны и супы, иметь представление о требованиях к подготовке пищевых ингредиентов</p> <p>Составлять тайминг для реализации меню.</p> <p>Изготовить простые макаронные изделия;</p>	
--	---	---	--

		<p>Готовить маринады</p> <p>Делать прозрачными или концентрированные бульоны и супы</p> <p>Обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления</p> <p>Создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти</p> <p>Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы</p> <p>Готовить пищу в соответствии с правилами меню</p> <p>Подбирать и готовить обычные гарниры;</p> <p>Подбирать стиль подготовки и раскладки в соответствии с методами подачи блюда на стол</p> <p>Профессионально применять приправы и специи</p> <p>Готовить производные блюда</p> <p>Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам</p> <p>Доводить до вкуса супы и соусы</p> <p>Применять инновационные методы приготовления</p> <p>Готовить перед клиентами</p> <p>Готовить сложные блюда</p> <p>Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки</p>	
--	--	---	--

		Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень.	
<p>Знания</p> <p>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</p> <p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>– правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>– температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p> <p>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для</p>	<p>Знания:</p> <p>Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Знания и понимания</p> <p>Знать рыночные цены основных ингредиентов;</p> <p>Знать соотношение качества ингредиентов и изысканности меню;</p> <p>Знать сезонность продуктов;</p> <p>Знать технологические свойства ингредиентов, используемых на кухне;</p> <p>Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках.</p> <p>Распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;</p> <p>Классифицировать рыночные формы по уровням качества;</p> <p>Знать сезонные продукты и определять их ценность;</p> <p>Знать региональные блюда (и готовить их);</p> <p>Знать эффект при применении тех или иных способов приготовления пищи</p>	<p>Требования ФГОС СПО не в полной мере соответствуют WSR, необходимы:</p> <p>расширение знаний и умений, предусмотренных ФГОС СПО</p>

<p>приготовления холодных блюд и закусок; - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; напитков и кулинарных изделий; - виды, свойства и кулинарное значение картофеля, овощей, грибов, полуфабрикатов из котлетной массы; - технологию приготовления и оформления блюд из овощей, грибов мяса, рыбы и птицы; - требования к качеству блюд и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы; - сроки и условия хранения блюд и полуфабрикатов</p>	<p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах Организация питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Знать поставщиков пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления Знать сезонные колебания закупочных цен; Знать об опасности заражения пищевыми вредителями; Знать программные решения (например, программы с рецептами, меню, системы торговли, системы банкетов);</p>	
---	--	--	--

<p>–признаки и органолептические методы определения их доброкачественности</p> <p>–назначение и правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, посуды и правила ухода за ними</p>			
---	--	--	--

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
<p><i>ВД 1 Приготовление широкого ассортимента блюд из овощей и грибов; бульонов и супов; блюд из рыбы и мяса, соусов, холодных блюд, напитков и кулинарных изделий, региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам, фуршетных блюд</i></p>	<p><i>ПК 1.1. Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам</i></p> <p><i>ПК 1.2. Готовить фуршетные блюда</i></p>
<p>Общие компетенции (ОК):</p>	

IV Уточнение структуры и содержания профессиональной образовательной программы СПО

а) Уточнение видов работ на практике

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
Вид деятельности <i>Приготовление региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам</i> <i>Приготовление фуршетных блюд</i>	
Объем учебной практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах) 6 часов	
Вид деятельности <i>Приготовление региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам</i> <i>Приготовление фуршетных блюд</i>	
Объем производственной практики (в неделях/часах и (или) зачетных единицах) 12 часов	

б) Уточнение структуры и содержания "теоретической части" образовательной программы

Вид деятельности	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК) образовательной программы
	1	2	3
<p><i>ВД 1 Приготовление широкого ассортимента блюд из овощей и грибов; бульонов и супов; блюд из рыбы и мяса, соусов; холодных блюд, напитков и кулинарных изделий, региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам</i></p> <p><i>Готовить фушетные блюда</i></p>	<p><i>Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам</i></p> <p><i>Готовить фушетные блюда</i></p>	<p>Должен уметь:</p> <p><i>готовить региональные блюда в соответствии с питательными свойствами продукта.</i></p> <p><i>готовить фушетные блюда</i></p> <p>Должен знать:</p> <p><i>технология приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам</i></p> <p><i>технология приготовления фушетных блюд</i></p>	<p>МДК.07.01.Технология обработки сырья и приготовления готовой кулинарной продукции</p>

ППССЗ	Профессиональный стандарт	Компетенция WSI/WSR	Выводы
Виды деятельности (ВД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Наименование профессионального навыка	
1	2	3	4
<p>ПК7.6 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>ПК7.7 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК7.8 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>ПК7.9. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>В/ Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Профессиональные навыки</p> <p>Изготовление разных видов кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах.</p> <p>Изготовление горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи.</p> <p>Создание различных украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов.</p> <p>Изготовление композиций, тематических тортов для специальных событий.</p>	<p>Требования ФГОС СПО не в полной мере соответствуют ПК, WSR необходимы: дополнение перечня ПК по видам деятельности</p> <p>Следует внести коррективы в ВД т.к. - отсутствует компетенция, связанная с приготовлением кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>

<p>Практический опыт: -приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий</p>	<p>простых мучных</p> <p>Трудовые функции или трудовые действия В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Профессиональные навыки Изготовление разных видов кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Изготовление горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Создание различных украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Изготовление композиций, тематических тортов для специальных событий.</p>	<p>Следует внести коррективы в профессиональные компетенции, т.к. - отсутствует компетенция, связанная с приготовлением кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>
---	--	---	---

<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима 	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания 	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> Готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений Готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д. Готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление. Комбинировать вкус, текстуру и цвет Подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания Готовить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов высокого качества 	<p>Требования ФГОС СПО не в полной мере соответствуют ПС и WSR, необходимы: расширение знаний и умений, предусмотренных ФГОС СПО</p>
---	--	---	--

	<p>гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p> <p>Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального шоу</p> <p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</p>	<p>Готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно</p> <p>Готовить десерты для обслуживания широкого диапазона мероприятий, таких как буфеты, банкеты и ужины в ресторанах</p> <p>Производить большие количества горячих и холодных десертов высокого качества за определенное время</p> <p>Темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения</p> <p>Работать с темным, молочным и белым кувертюром</p> <p>Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки</p> <p>Изготавливать и использовать ганаш</p> <p>Изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи</p> <p>Презентовать свои шоколадные изделия</p> <p>Уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности</p>	
--	---	---	--

		<p>Уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.</p> <p>Производить конфеты нужного веса и размер</p> <p>Производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д.</p> <p>Производить полный ассортимент маленьких тортов и пти фурув.</p> <p>Производить готовые изделия высокого качества, определенного веса, размера.</p> <p>Производить миниатюры, с основой из бисквита и комбинации тортов, включая: о сухие торты о глазированные торты о покрытия о муссы о начинки о украшения о фрукты</p> <p>Эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования.</p>	
--	--	---	--

<p>Знания:</p> <p>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-правила хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, температурный режим хранения;</p> <p>-требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>-температуру подачи хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>	<p>Знания:</p> <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Знать и понимать:</p> <p>Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме</p> <p>Методы приготовления, хранения и подачи</p> <p>Инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме</p> <p>Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме</p> <p>Особенности национальных традиций.</p> <p>Разнообразный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы их приготовления, характеристику ингредиентов, способы подачи и затраты на их изготовление</p> <p>Ассортимент сырья, используемого для производства холодных и горячих десертов, правила хранения, сезонность и стоимость.</p> <p>Дизайн оформления и правила подачи горячих и холодных десертов в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями</p> <p>Характеристику, правила использования разрыхлителей, в том</p>	<p>Требования ФГОС СПО не в полной мере соответствуют ПС и WSR, необходимы: расширение знаний и умений, предусмотренных ФГОС СПО</p>
---	---	---	--

<p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>числе дрожжей, пекарского порошка, яичных белков, и т.п.</p> <p>Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд</p> <p>Ассортимент шоколада и кондитерских изделий</p> <p>Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом</p> <p>Типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции.</p> <p>Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров. • Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров. • Использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки. • Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких 	
---	--	--	--

		<p>тортов, выпечки и птифуров.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров. • Художественное воздействие презентационного изделия. • Ситуации, в которых возможно использование этого изделия. • Воздействие окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) на изделие • Ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, которые могут быть использованы для изготовления презентационного изделия. • Особые меры безопасности при работе с карамелью. 	
--	--	--	--

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ПК 1.1 Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию
Общие компетенции (ОК):	

IV Уточнение структуры и содержания профессиональной образовательной программы СПО

а) Уточнение видов работ на практике

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
Вид деятельности Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции Объем учебная практика (в неделях/часах и (или) зачетных единицах) 6 часов	
Вид деятельности Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции Объем производственная практика (в неделях/часах и (или) зачетных единицах) 6 часов	

б) Уточнение структуры и содержания "теоретической части" образовательной программы

Вид деятельности	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК) образовательной программы
	1	2	3
Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	ПК 1.1 Готовить, оформлять и презентация кондитерской и шоколадной продукции	<p>Должен уметь:</p> <p>Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую продукцию: торты, гато и антреме</p> <p>Готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д.</p> <p>Готовить, оформлять и презентовать шоколадную продукцию</p> <p>Должен знать:</p> <p>Приготовление антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты и т.д.</p> <p>Технологию приготовления, оформления и презентацию изделий из шоколада</p>	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПКРС	Профессиональный стандарт	Компетенция WSI/WSR	Выводы
Виды деятельности (ВД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Наименование профессионального навыка	
1	2	3	4
Профессиональные компетенции по каждому ВД: ПК. 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия: Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Профессиональные навыки Подготавливать продукты в установленных рамках расходов. <ul style="list-style-type: none"> • Предварительно заказывать сырьё, материалы, необходимый инвентарь для запланированной работы. • Изготавливать в больших количествах хлебобулочные изделия, следуя стандартам. • Изготавливать изделия по определенному размеру и весу, в целях соблюдения удовлетворенности клиентов и получения прибыли. • Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости. 	Соответствуют
Практический опыт по каждому ВД: Приготовления хлебобулочных изделий.	Трудовые функции или трудовые действия Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Профессиональные навыки <ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать продукты в установленных рамках расходов. 	Соответствуют

	<p>Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Формовка хлебобулочных изделий</p> <p>Выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Предварительно заказывать сырьё, материалы, необходимый инвентарь для запланированной работы. • Изготавливать в больших количествах хлебобулочные изделия, следуя стандартам. • Изготавливать изделия по определенному размеру и весу, в целях соблюдения удовлетворенности клиентов и получения прибыли. • Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости. 	
<p>Умения:</p> <p>Проверять органолептическим способом качество хлебобулочных изделий.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий.</p> <p>Оценивать качество хлебобулочных изделий.</p> <p>Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p>	<p>Умения:</p> <p>Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции</p> <p>Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Применять приемы смешанной закваски</p> <p>Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных</p>	<p>Умения</p> <p>Готовить в больших количествах хлебобулочные изделия, следуя стандартам.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить изделия по определенному размеру и весу, в целях соблюдения удовлетворенности клиентов и получения прибыли. • Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости. 	<p>Соответствуют</p>

	<p>видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу</p>		
--	---	--	--

	<p>Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</p> <p>Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию</p> <p>Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</p>		
<p>Знания:</p> <p>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, используемых для приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p>	<p>Знания:</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</p>	<p>Знания и понимания</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основные принципы, точного соединения ингредиентов для того, чтобы производить продукцию. • Особенности использования сырья при различных технологиях производства. • Факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование. • Влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие. 	Соответствуют

<p>-правила хранения хлебобулочных изделий, температурный режим хранения;</p> <p>-требования к качеству хлебобулочных изделий;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>-температуру подачи хлебобулочных изделий;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент готовых смесей и концентратов используемых в выпечках. • Физические изменения, которые происходят внутри хлебобулочных изделий во время процесса выпечки. • Правила работы с инструментами и оборудованием, используемым в хлебопечении. • Важность работы с оборудованием и правила его эксплуатации 	
--	--	--	--

5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
ПП.00	Профессиональная подготовка	1296	864	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54	36	
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы бюджетной грамотности <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экономическую сущность бюджета, принципы и основы построения бюджетной системы; - порядок подготовки и исполнения бюджетов различных уровней и бюджетов государственных внебюджетных фондов; - сущность налоговой системы; - сущность процесса кредитования физических лиц; - систему безналичных расчетов <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать семейный бюджет и различные виды налогов; - пользоваться интернет услугами; - составлять и оформлять документы по кредитным операциям; 	54	36	<p>Рекомендации Минобрнауки Краснодарского края ГБУ КК НМЦ ДПО письмо № 229/02-01 от 29.08. 2014 г.</p>

	- применять законодательство о защите прав потребителей.			
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	621	414	
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять источники заражения и проникновения в организм человека; -выявлять источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -готовить и применять дезинфицирующие растворы и моющие средства <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пищевые инфекционные заболевания человека; -источники заражения и проникновения в организм человека; -источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -классификацию моющих и дезинфицирующих растворов; -приготовление и применение дезинфицирующие растворы 	24	16	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Физиология питания» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять изменения пищевой ценности продуктов при тепловой обработке; -выявлять причины появления «Модных диет» <p>знать:</p>	18	12	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p>

	- изменения пищевой ценности продуктов при тепловой обработке; -причины появления «Модных диет»			Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»
ОП.03	В результате изучения вариативной по дисциплине: «Организация, хранение и контроль запасов и сырья» обучающийся должен уметь: - проводить исследование качества продуктов; - составлять схемы технологического процесса товародвижения; - составлять графики завоза продовольственных товаров; - проводить расчет площади складских помещений для универсальной кладовой знать: - методы исследования качества пищевых продуктов; - состав и площади складских помещений; - расчет площади складских помещений; - способы хранения и укладки сырья и продуктов; - ответственность и контроль санитарных правил при хранении продуктов	45	30	Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли» Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»
ОП.04	В результате изучения вариативной части по дисциплине: «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь: -использовать глобальную сеть Интернет знать: -программно-технический уровень защиты	51	34	Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»

				Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине: «Метрология, стандартизация» обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p><i>-осуществлять контроль за качеством продукции</i></p> <p>знать:</p> <p><i>-параметры определения качества продукции</i></p>	9	6	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>-анализировать виды прав и свобод человека, закрепленных в тексте Всеобщей декларации прав человека</i></p> <p>знать:</p> <p><i>-происхождение права, нормы права</i></p>	33	22	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине: Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>уметь:</p> <p><i>-рассчитывать показатели эластичности спроса и предложения;</i></p> <p><i>-разрабатывать бизнес-план</i></p>	102	68	Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»

	<p><i>-составлять календарный план реализации проекта и финансовый план</i></p> <p>знать:</p> <p><i>-теорию спроса и предложения;</i></p> <p><i>-малые предприятия, юридические лица и их регистрация;</i></p> <p><i>-структуру, функции и содержание бизнес-план</i></p>			<p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</i></p> <p><i>-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</i></p> <p><i>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</i></p> <p><i>-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</i></p> <p>знать:</p> <p><i>устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования,</i></p> <p><i>-правила их безопасного использования;</i></p> <p><i>-возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения</i></p>	180	120	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>

ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>-составлять план-меню на блюда и мучные кондитерские изделия; рассчитывать расход сырья и продуктов на блюда; определять продажные цены на блюда и кондитерские изделия; -оформлять документы по учету сырья и готовой продукции на производстве.</i></p> <p>знать:</p> <p><i>-характеристики хозяйственного и бухгалтерского учета; -механизацию и автоматизацию учета в общественном питании -принципы организации учета на производстве; -ценообразование и калькуляцию на производстве; -учет сырья и готовых изделий на производстве, отчетность о работе производства</i></p>	87	58	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.12	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>-рассчитывать основные экономические показатели деятельности предприятия; -реагировать, лицензировать и прекращать предпринимательскую деятельность; - пользоваться интернет услугами, составлять и формировать документы по кредитным операциям;</i></p>	72	48	<p>Рекомендации Минобрнауки Краснодарского края ГБУ КК НМЦ ДПО письмо № 229/02-01 от 29.08.2014 г.</p>

	<p><i>-применять законодательство о защите прав потребителей.</i></p> <p>должен знать:</p> <p><i>-как регистрируется, лицензируется и прекращается предпринимательская деятельность;</i></p> <p><i>-основные экономические показатели деятельности предприятия;</i></p> <p><i>-основные методы установления цен, расчет себестоимости и резервы ее снижения;</i></p> <p><i>-сущность финансов и финансовая системы;</i></p> <p><i>-права потребителя и имущественную ответственность.</i></p>			
ПМ.00	Профессиональные модули	621	414	
ПМ.01 МДК.01.01	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p><i>-грамотно пользоваться нормативно-технологической документацией</i></p> <p><i>- принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы</i></p> <p><i>-соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы</i></p> <p>знать:</p>	39	26	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>

	<i>- последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы</i>			
ПМ.02 МДК.02.01	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции</i> - <i>составлять технологические схемы и карты</i> должен знать: - <i>последовательность технологических операций при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции</i> - <i>организацию рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции</i> 	48	32	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ПМ.03 МДК.03.01	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>составлять технологические карты и схемы</i> знать - <i>пищевую ценность овощей, грибов, рыбы, птицы;</i> - <i>составление технологических карт и схем на блюда.</i> 	69	46	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>

<p>ПМ.04 МДК.04.01</p>	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> - <i>составлять технологические схемы и карты</i> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>последовательность технологических операций при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> - <i>организацию рабочих мест при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> 	<p>39</p>	<p>26</p>	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли» Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>
<p>ПМ.05 МДК.05.01</p>	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении холодных и горячих десертов;</i> - <i>принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении холодных и горячих десертов;</i> - <i>составлять технологические карты и схемы на холодные и горячие десерты</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>последовательность технологических операций при приготовлении холодных и горячих десертов;</i> 	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли» Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>

	<i>-организацию рабочих мест при приготовлении различных холодных и горячих десертов</i>			
ПМ.07 МДК.07.01	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить региональные блюда в соответствии с питательными свойствами продукта; - готовить фуршетные блюда. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам; - технологию приготовления фуршетных блюд 	201	134	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ПМ.07 МДК.07.02	<p>В результате изучения вариативной части по дисциплине «Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить, оформлять и презентовать кондитерскую продукцию: торты, гато и антреме ; - готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты; - готовить, оформлять и презентовать шоколадную продукцию <p>знать:</p>	210	140	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г., ИП Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г., ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г., ПК «Крымское РАЙПО»</p>

	<p><i>-приготовление антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаша, желе, муссы, фрукты;</i></p> <p><i>- технологию приготовления, оформления и презентацию изделий из шоколада</i></p>			
	<p>Самостоятельная работа для более углубленного изучения тем программ, написания докладов, рефератов, создания презентаций, для изучения дополнительной литературы и источников Интернет.</p>	432		

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, согласовано с работодателями ПК «Крымское РАЙПО», ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли», ресторан «Царский». В соответствии с распределением вариативной составляющей содержание ОПОП следует дополнить требованиями к условиям реализации ОПОП в части:

- требований к организации учебной и производственной практик,
- требований к учебно-методическому и информационному обеспечению образовательного процесса,
- требований к материально-техническому обеспечению образовательного процесса,
- перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Работодатели ПК «Крымское РАЙПО» А.Р. Овагян, ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли» Ковтюх Н.В., ресторан «Царский» Сурмалян К.М., принимали участие в формировании вариативной части основных профессиональных образовательных программ:

- в работе методического объединения по разработке содержания вариативной части ОПОП, педагогического совета по утверждению ОПОП;
- в согласовании содержания и результатов освоения ОПОП различного уровня, профиля и направленности;
- в экспертизе контрольно-измерительных материалов для оценки результатов освоения ОПОП.

Регламенты и процедуры участия работодателей в формировании, реализации и оценке результатов освоения основных профессиональных образовательных программ утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г. N 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

Мнение работодателей по содержанию обучения выяснено с помощью комплекса анкет и вопросников, разработанных для выявления тех умений, знаний и практического опыта, которыми должны обладать работники данной специальности.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения содержащего программу в ОПОП
1	2	3
0.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1
	Общие	
ОУД.01.01	Русский язык	1.1
ОУД.01.02	Литература	1.2
ОУД.02	Иностранный язык	1.3
ОУД.03	Математика	1.4
ОУД.04	История	1.5
ОУД.05	Физическая культура	1.6
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
	По выбору из обязательных предметных областей	
ОУД.07	Информатика	1.8
ОУД.08	Физика	1.9
ОУД.09	Химия	1.10
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.11
ОУД.11	Биология	1.12
ОУД.12	География	1.13
ОУД.13	Экология	1.14
	Дополнительные	
УД.01	Астрономия	1.15
ПП.00	Профессиональная подготовка	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	2.5
ЕН.00	ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	2.6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2.7
ЕН.03	Химия	2.8

П	Профессиональный цикл	3
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Физиология питания	3.2
ОП.03	Организация, хранение и контроль запасов и сырья	3.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	3.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3.7
ОП.08	Охрана труда	3.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3.9
ОП.10	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	3.10
ОП.11	Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	3.11
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	3.12
	ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3.13
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	3.14
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	3.15
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.16
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	3.17
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	3.18
ПМ.07	Выполнение работ профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	3.19
УП.00	Учебная практика	3.20
ПП.00	Производственная практика	3.21

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Порядок и условия аттестации обучающихся определены в Федеральном законе об образовании № 273ФЗ от 29.12.12. пункт 6.2. ст.15, ст.59

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся предусматривается:

текущий контроль;

промежуточная аттестация (итоговый контроль).

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум направлениям:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка сформированности компетенций обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

На весь период обучения запланированы 7 недель промежуточной аттестации. Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен, за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки..

Формой промежуточной аттестации по дисциплинам ОГСЭ (кроме физической культуры), ЕН и профессионального цикла является дифференцированный зачет, экзамен, по дисциплине «Физическая культура» (в цикле ОГСЭ) – в каждом семестре – зачет, в последнем семестре – дифференцированный зачет.

По дисциплинам общеобразовательного цикла, промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов кроме «Физической культуры». По дисциплине «Физическая культура» в каждом семестре зачет, в последнем – дифференцированный зачет.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: русский язык, математика; по профильной дисциплине – физика и химия. Промежуточная

аттестация в рамках 2^х календарных недель будет проводиться в конце учебного года.

При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по МДК является дифференцированный зачет или экзамен, по модулю - экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучающегося с участием работодателей.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация включает защиту дипломной работы. Обязательные требования – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. При подготовке дипломной работы каждому студенту назначаются руководитель и консультанты. На дипломные проекты предоставляются письменные отзывы руководителей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

Сроки проведения итоговой аттестации доводятся до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в форме защиты дипломной работы. На подготовку дипломной работы отводится 4 недели. Для проведения консультаций по выполнению дипломной работы и оформления отзыва на работы приказом директора назначается руководитель дипломной работы из числа преподавателей (группа студентов не более 8 человек). На защиту дипломной работы отводится 2 недели. Защита проводится в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Для защиты дипломной работы создается государственная экзаменационная комиссия из числа преподавателей техникума и преподавателей других учебных заведений, а также работодателей. Вся процедура проведения Государственной итоговой аттестации обозначена в Федеральном законе об образовании № 273ФЗ от 29.12.12. пункт 6.2. ст.15, ст.59, в Положении о Государственной итоговой аттестации техникума, утвержденного приказом ГБПОУ КК КИСТ № 233 от 01.09.2016г

К защите дипломной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по одной из основных профессиональных образовательных программ и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Итоговый экзамен по отдельной дисциплине может проводиться до завершения полного курса обучения по профессиональной образовательной программе.

Сдача итоговых экзаменов и защита дипломных работ проводятся на открытых заседаниях аттестационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательного учреждения среднего профессионального образования и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию.

Обучающемуся, имеющему оценку "отлично" не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку "хорошо" по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, с оценкой "отлично", выдается диплом с отличием.

Обучающийся, не прошедший в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации, отчисляется из образовательного учреждения среднего

профессионального образования и получает академическую справку установленного образца.

Обучающимся, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, руководителем образовательного учреждения среднего профессионального образования может быть продлен срок обучения до следующего периода работы государственной аттестационной комиссии, но не более чем на один год.

В случае изменения перечня аттестационных испытаний, входящих в состав итоговой государственной аттестации, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с перечнем, действовавшим в год окончания курса обучения.