

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Квалификация техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

2020год

СОГЛАСОВАНО

Зав. производством
ресторан «Локс-Идган»
Н.В. Ромашевская
« 08 » 06 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Суш-шеф ООО «Априш Клуб»
ресторан-бар «Дэйзи»
Е.Р. Турченко
« 08 » 06 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар ООО «Старый город»
С.А. Хачатуров
« 08 » 06 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ КК
«Краснодарский гуманитарно-
технологический колледж»
Ю.В. Юрченко
« 08 » 06 2020 г.



РАССМОТРЕНА

на заседании педагогического совета

Протокол № 8 « 15 » 06 2020 г.

Секретарь  И.А. Руденко

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов средне звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 452 от 07.05.2014, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23.07.2014; укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГАПОУ КК «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

Разработчики:

Словцова Г.А., к.п.н.
Заместитель директора по учебной работе
ГАПОУ КК КГТК

Тутынина Н.И.
Заместитель директора по научно-методической работе
ГАПОУ КК КГТК

Метальникова В.В.
Заведующая кафедрой сервиса и общественного
питания ГАПОУ КК КГТК

Яценко Т.С.
Методист по программно-методическому обеспечению
ГАПОУ КК КГТК

Петровская В.В.
преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ КК КГТК



(подпись)



(подпись)



(подпись)



(подпись)



(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	НОМЕР СТРАН ИЦЫ
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП ППСЗ)	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППСЗ	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП ППСЗ	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	8
3.1. Нормативные сроки освоения программы	8
3.2. Требования к поступающим	8
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	8
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	9
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ППСЗ	12
5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП ППСЗ	12
5.2. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR	22
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП ППСЗ	56
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППСЗ	58
7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	58
7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	59
7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	60
Лист изменений и дополнений, внесенных в основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования программу подготовки специалистов среднего звена	61
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ОПОП ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания); компетенциям WSR/WSI - Кондитерское дело, Поварское дело; профессии ПС: «Кондитер», «Повар».

Нормативную правовую основу разработки ОПОП 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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 452 от 07.05.2014, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23.07.2014;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 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) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 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);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО «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»);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413, с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 года № 1645);

- 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.

- ОПОП ППССЗ разработана с учетом:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779);

- профессиональных стандартов: «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 597н от 07 сентября 2015 г.; «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610н от 08 сентября 2015 г.;

- требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям Кондитерское дело, Поварское дело.

- Локальные нормативные акты колледжа.

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

- ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

- МДК – междисциплинарный курс;

- ПМ – профессиональный модуль;

- ОК – общие компетенции;

- ПК – профессиональные компетенции;

- Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

- Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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 ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
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.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
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.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
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.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
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.

ВПД 7	Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар.
ПК 7.1	Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Готовить и оформлять супы и соусы.
ПК 7.4	Готовить и оформлять блюда из рыбы.
ПК 7.5	Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

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

Правила приема и требования к поступающим прописаны в Порядке приема граждан на обучение в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж» по образовательным программам среднего профессионального образования на 2020/2021 учебный год.

При подаче заявления о приеме в колледж поступающий предъявляет:

- документы, удостоверяющие его личность (ксерокопию),
- по своему усмотрению оригинал и (или) ксерокопию документа государственного образца об образовании,
- 4 фотографий размером 3х4см.

3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

12901 Кондитер,

16675 Повар.

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

основная профессиональная образовательная программа

программа подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятия	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
0.00	Общеобразовательный цикл	39	2106	1404	861		
ОДБ.01	Базовые дисциплины						
ОДБ.01.01 (о)	Русский язык		117	78	30		1
ОДБ.01.02 (о)	Литература		176	117	40		1
ОДБ.01.03 (о)	Иностранный язык		175	117	115		1
ОДБ.01.04 (о)	История		175	117	40		1
ОДБ.01.05 (о)	Физическая культура		234	117	115		1
ОДБ.01.06 (о)	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	42		1
ОДБ.01.07 (в)	Химия		108	78	34		1
ОДБ.01.08 (в)	Обществознание (вкл. экономику и право)		162	108	44		1
ОДБ.01.09 (в)	Биология		46	36	18		1
ОДБ.01.10 (в)	География		46	36	18		1
ОДБ.01.11 (в)	Родная литература		46	36	18		1
ОДБ.01.12 (д)	Астрономия		49	39	19		1
ОДП.02	Профильные дисциплины						
ОДП.02.01(о)	Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)		336	234	160		1
ОДП.02.02 (в)	Информатика		150	100	98		1
ОДП.02.03 (в)	Физика		181	121	70		1
Обязательная и вариативная часть циклов ОПОП		69	3726	2484	1434		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		684	456	352		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48	8		2-4
ОГСЭ.02	История		57	48	8		2-4
ОГСЭ.03	Иностранный язык		192	162	160		2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	158		2-4
ОГСЭ.05	Кубановедение		54	36	18		2-3

1	2	3	4	5	6	7	8
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	104		
ЕН.01	Математика		90	60	40		2-3
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	36	8		2-4
ЕН.03	Химия		168	112	56		2-3
П.00	Профессиональный цикл		2730	1820	978	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1134	756	374		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		66	44	22		2-3
ОП.02	Физиология питания		66	44	22		2-3
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		96	64	32		2-3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		120	80	60		2-3
ОП.05	Метрология и стандартизация		66	44	22		2-3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		96	64	20		2-3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		153	102	40		2-3
ОП.08	Охрана труда		72	48	18		2-3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2-3
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров		96	64	30		2-3
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания		129	86	40		2-3
ОП.12	Организация обслуживания		72	48	20		2-3
ПМ.00	Профессиональные модули		1596	1064	604	30	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		222	148	74		2-4
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		222	148	74		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		186	124	60		2-4
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		186	124	60		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		189	126	60		2-4
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		189	126	60		

1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		222	148	74		2-4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		222	148	74		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		222	148	74		2-4
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		222	148	74		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		198	132	60	30	2-4
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		198	132	60	30	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар		357	238	202		2-3
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции		198	132	110		
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерской продукции		159	106	92		
	Всего по циклам	108	5832	3888	2295	30	
УП.00.	Учебная практика						
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	40		1440			2-4
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4		144			4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					1-4
Г.00	Государственная итоговая аттестация	6					4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					4
ВК.00	Время каникулярное	34					
Всего		199					

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ППСЗ
5.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ЧАСОВ
ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ МЕЖДУ ЦИКЛАМИ ОПОП ППСЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54 (0+54)	36 (0+36)	
ОГСЭ.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Кубановедение</p> <p>Знать: историю Кубани с древнейших времен до XIX века; историю Кубани с XIX в. - XX в.</p> <p>Уметь: определять причины греческой колонизации, особенности цивилизационных взаимовлияний; характеризовать основные этапы истории Тмутараканского княжества, образ жизни горцев и степняков; объяснять причин обострения отношений России и Турции, причины, начало, ход военных действий, появление «Черноморского казачьего войска»; объяснение истории основания Екатеринодара и первых поселений Кубани, социальные выступления адыгов и казаков, быт и культура адыгов и казаков, персидский бунт; характеризовать освоения кубанских степей, территории народов Северо-Западного Кавказа; составлять хронологические, систематические таблицы; систематизировать материал об образовании Краснодарского края, о развитии края в 1990-е гг..</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9</p> <p>Обоснование: содержание учебной дисциплины «Кубановедение» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей кубанского народа, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, осознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.</p>	54 (0+54)	36 (0+36)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
П.00	Профессиональный цикл	4170 (3144+1026)	3260 (2432+828)	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1134 (624+510)	756 (416+340)	
ОП.01	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве:	66 (54+12)	44 (36+8)	протокол заседания кафедры сервиса и

	<p>Уметь: проводить личную и производственную гигиену; распознавать пищевые заболевания и гельминтозы, выявлять причины возникновения и профилактики; составлять рациональное питание с учетом физиологических принципов; рассчитывать дифференцированное питание различных групп населения; составлять меню с особенностями питания детей и подростков, диетического и лечебно-профилактического питания</p> <p>Знать: основы микробиологии; классификация, морфология, физиология микроорганизмов; важнейшие микробиологические процессы; влияние условий внешней среды на микроорганизмы; распространение микроорганизмов в природе; патогенные микроорганизмы; микробиологию важнейших пищевых продуктов; гигиеническую характеристику факторов внешней среды, санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий, оборудованию, устройству и содержанию помещений, условиям транспортирования, приемки и хранения пищевых продуктов, к технологической обработке сырья, производству и реализации готовой продукции, оказанию услуг; санитарный надзор и санитарное законодательства; пищеварение, обмен веществ и энергии; пищевые вещества</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.4; 5.1-5.2</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			<p>общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.</p>
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине</p> <p>Физиология питания:</p> <p>Уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания; применять навыки санитарно-эпидемиологических норм и правил в организации учебно-воспитательного процесса, повышения работоспособности обучающихся при различных видах учебной и трудовой деятельности; применять естественнонаучные знания в профессиональной деятельности; использовать современные информационно-</p>	66 (54+12)	44 (36+8)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.</p>

	<p>коммуникационные технологии в процессе образовательной деятельности; учитывать особенности физической работоспособности и закономерности ее изменения в течение различных интервалов времени (учебный год, четверть, месяц, неделя, день, занятие) при проектировании и реализации образовательного процесса</p> <p>Знать: состав, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; основополагающие принципы здорового образа жизни; сущность основных способов профилактики инфекционных заболеваний и вредных привычек; морфо-функциональные особенности подросткового организма на различных возрастных этапах; хронологию сенситивных периодов развития тех или иных функций организма; физиологические основы организации оптимальных условий учебно-воспитательного процесса, самостоятельной работы, режима труда и отдыха, повышения работоспособности и функциональных возможностей развивающегося организма</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.4; 5.1-5.2; 6.1-6.5</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья:</p> <p>Уметь: вести договорную переписку с поставщиками сырья; применять САНиП в профессиональной деятельности; определять потребности в сырье и продуктах; определять качество продовольственных товаров органолептическим методом; давать оценку качества продовольственных товаров</p> <p>Знать: химический состав веществ входящих в состав продуктов; формы и методы поставки товаров; специфику доставки товаров различными видами транспорта; понятия: снабжение, сырье; правила приемки продовольственных товаров по количеству и качеству; методы консервирования пищевых продуктов</p>	96 (54+42)	64 (36+28)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.

	<p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.4; 5.1-5.2</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Информационные технологии в профессиональной деятельности:</p> <p>Уметь: использовать в технологических процессах производства поисковые системы; электронные таблицы, базы и бланки данных; использовать в информационных системах профессионального назначения; выбирать программное обеспечение для конкретного вида профессиональной деятельности; настраивать программный комплекс на конкретный вид деятельности</p> <p>Знать: основные задачи, принципы, методы и свойства информационных технологий; значение в организационной работе предприятия; прикладные пакеты программ; интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности; проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ; общие принципы, последовательность и правила работы с готовыми пакетами программ; настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности; способы формирования исходных данных и обработка результатов в различных пакетах программ; работа с профессиональным пакетом программ</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 6.1, 6.2, 6.9</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	120 (54+66)	80 (36+44)	протокол заседания кафедры сервиса и общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Метрология и стандартизация:</p> <p>Уметь: использовать правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и средства, использовать методы метрологии, стандартизации и сертификации; применять требования с использованием государственного метрологического контроля и надзора; использовать порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания; оформлять схемы сертификации</p>	66 (54+12)	44 (36+8)	протокол заседания кафедры сервиса и общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.

	<p>Знать: основные понятия и определения; метрологические службы, обеспечивающие единство измерений; основные термины и определения в области стандартизации; структурные элементы стандартизации; международная и региональная стандартизация, Межгосударственная стандартизация в СНГ; Государственная система стандартизации Российской Федерации; основные термины и определения в области сертификации; организационная структура сертификации; системы сертификации, обязательная добровольная сертификация</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 6.1, 6.2, 6.9</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Правовое обеспечение профессиональной деятельности:</p> <p>Уметь: применять организационно-правовые формы юридических лиц; использовать правовое регулирование договорных отношений; составлять трудовой договор (контракт), порядок его заключения и основания прекращения</p> <p>Знать: понятие правового регулирования производственных отношений; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; реорганизация, ликвидация и банкротство; трудовое право: трудовой кодекс РФ; дисциплинарная и материальная ответственность работника; административные правонарушения и административная ответственность; защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.2; ПК 2.3-2.4; ПК 3.3-3.4</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	96 (54+42)	64 (36+28)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга:</p> <p>Уметь: применять производственную программу и производственную мощность; рассчитывать издержки производства и</p>	153 (126+27)	102 (84+18)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от

	<p>обращения; себестоимость продукции и услуг; составлять экономический анализ и планирование;</p> <p>составлять бизнес план;</p> <p>применять методику расчета основных экономических показателей</p> <p>Знать: основные понятия; концепции рыночной экономики; составляющие элементы отрасли и рыночную экономику; особенность и перспективы развития отрасли; материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы отрасли; отраслевой рынок труда; управление отраслью; экономические показатели развития отрасли; организация (предприятие) как хозяйствующий субъект; формы организаций (предприятий), их производственная и организационная структура; инфраструктуру организации; капитал и имущество организации (предприятия); основные и оборотные средства; трудовые ресурсы, ценообразование; оценка эффективности деятельности организации; прибыль и рентабельность; финансирование и кредитование организации; инновационная инвестиционная политика; внешнеэкономическая деятельность организации; концепции рыночной экономики; составляющие элементы маркетинговой деятельности: цели, задачи, принципы, функции; объекты: нужда, потребности и спрос, их виды; субъекты; средства удовлетворения потребностей; жизненный цикл продукции; ценовая и сбытовая политика; методы изучения рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта; маркетинговые исследования рынка; стратегия и планирование маркетинга; маркетинговая часть бизнес-плана</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.4; 5.1-5.2</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			10.02.2020 г.
ОП.08	Охрана труда	72 (72+0)	48 (48+0)	
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	102 (102+0)	68(68+0)	
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине</p> <p>Товароведение:</p> <p>Уметь: использовать техническую и</p>	96 (0+96)	64 (0+64)	протокол заседания кафедры сервиса и

	<p>нормативную документацию (технические регламенты, стандарты) в области товароведения и экспертизы однородных групп непродовольственных товаров для установления требований к товарам хозяйственного назначения, к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации; выявлять дефекты товаров; пользоваться испытательной техникой, средствами измерений при определении состава и потребительских свойств непродовольственных товаров хозяйственного назначения для оценки их качества и безопасности; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов пользоваться нормативной документацией; использовать методы испытаний для выявления опасной, некачественной продукции; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации. проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливая их дефекты; анализировать причины снижения качества.</p> <p>Знать: классификацию сырья современные методы товароведения и продуктов; товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров; факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения; классификации и методы кодирования непродовольственных товаров; ассортимент и потребительские свойства однородных групп непродовольственных товаров хозяйственного назначения; факторы, формирующие необходимый уровень качества товаров и их сохранение; виды технических и нормативных документов, устанавливающие требования к качеству непродовольственных товаров хозяйственного назначения; методы идентификации, оценки качества и безопасности непродовольственных товаров хозяйственного назначения; правила приемки и учета непродовольственных товаров по количеству, качеству и комплектности</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.4; 5.1-5.2</p>			<p>общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.</p>
--	---	--	--	--

	<p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине</p> <p>Оборудование: Уметь: обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности</p> <p>Знать: новейшие направления научно-технического прогресса в отрасли; общие сведения о структуре машин и механизмов, деталях машин, применяемых материалах; электросиловые аппараты; требования, предъявляемые к машинам и их структурам; классификация оборудования; характеристика отдельных групп механического, теплового, холодильного оборудования: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, отличительные особенности отдельных типов, правила эксплуатации и техники безопасности, оценка эксплуатационных характеристик, критерии выбора</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.4; 5.1-5.2</p> <p>Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	129 (0+129)	86 (0+86)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.</p>
П.12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине</p> <p>Организация обслуживания: Уметь: выполнять различные виды сервировки и оформления столов; составлять и оформлять различные виды меню, преysкурант, карту вин; рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья для обслуживания; оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания</p> <p>Знать: виды услуг, специальные формы услуг; основные формы и методы обслуживания; посуда, столовое бельё; особенности составления меню, карт вин, преysкуранта; виды и правила сервировки</p>	72 (0+72)	48 (0+48)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.</p>

	стола; виды приёмов и банкетов; организация труда обслуживающего персонала Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.4; 4.1-4.4; 5.1-5.2 Обоснование: полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей; в результате изучения дисциплины			
ПМ.00	Профессиональные модули	1596 (1512+84)	1064 (1008+56)	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции » обучающийся должен: Иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи, экзотических и редких овощей и грибов; организации технологических процессов приготовления полуфабрикатов Уметь: органолептически оценивать продукты и готовые полуфабрикаты из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; организовывать подготовку, нарезку и формовку экзотических и редких овощей и грибов для сложной кулинарной продукции; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; планировать работу производства; разрабатывать	222 (210+12)	148 (140+8)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.
МДК.01.01		222 (210+12)	148 (140+8)	

	<p>технологическую документацию</p> <p>Знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи для сложных блюд; виды экзотических видов рыб и нерыбных морепродуктов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; методы обработки и подготовки мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;</p> <p>теоретические основы механического оборудования; виды технологического оборудования производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи для приготовления сложных блюд; правила охлаждения и замораживания подготовленных п/ф из мяса диких животных; особенности деятельности предприятий питания; принципы оперативного планирования производства и нормативно-технологическую документацию</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 1.1-1.3</p> <p>Обоснование: полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и изготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>			
ПМ. 02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « Организация	186 (174+12)	124 (116+8)	протокол заседания
МДК.02.01	процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	186 (174+12)	124 (116+8)	кафедры сервиса и

	<p>продукции» обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы, экзотических и редких овощей и грибов, соусов у различных народов мира; разработки ассортимента полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в диетическом питании; организации технологических процессов приготовления полуфабрикатов</p> <p>Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы, соусов у различных народов мира; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции в диетическом питании; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса и птицы, соусов у различных народов мира</p> <p>Знать: ассортимент сложной холодной кулинарной продукции; теоретические основы устройства работы холодильного оборудования; технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; технологию приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов у различных народов мира; актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных мясных и рыбных блюд, соусов у различных народов мира и в диетическом питании</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 2.1-2.3</p> <p>Обоснование: полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции и изготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции</p>			<p>общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.</p>
<p>ПМ.03</p>	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление</p>	<p>189 (177+12)</p>	<p>126 (118+8)</p>	<p>протокол заседания кафедры</p>
<p>МДК.03.01</p>		<p>189</p>	<p>126</p>	

	<p>сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции в диетическом питании; организации технологических процессов приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции в приготовлении блюд здорового питания; организации технологических процессов приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции у различных народов мира</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции в приготовлении блюд здорового питания, в том числе молочных, вкусовых продуктов, пищевых жиров и масел; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; организовывать и проводить приготовление блюд здорового питания; использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции в приготовлении блюд здорового питания и у различных народов мира; безопасно пользоваться оборудованием для вспомогательных операций производства и реализации продуктов питания</p> <p>Знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции в приготовлении блюд здорового питания; классификацию молочных вкусовых продуктов, пищевых жиров и масел, условия хранения и требования к качеству различных видов указанных групп продуктов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из дичи и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в приготовлении блюд здорового питания и у различных народов мира</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 3.1-3.4</p> <p>Обоснование: полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных</p>	(177+12)	(118+8)	сервиса и общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.
--	--	----------	---------	---

	с умением организовывать процесс приготовления и изготовление сложной горячей кулинарной продукции			
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » обучающийся должен: Иметь практический опыт: применения отделочных материалов нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; организации технологических процессов Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отделочных материалов нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; определять их соответствие технологическим требованиям; использовать различные технологии приготовления и оформления отделочных материалов нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; использовать отделочные материалы нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; составлять технологические карты Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству отделочных материалов нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных материалов нового поколения: помады, глазури, кремы, посыпки для оформления тортов и пирожных; требования к качеству отделочных материалов для оформления тортов и пирожных; ассортимент фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 4.1-4.4 Обоснование: полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных	222 (210+12)	148 (140+8)	протокол заседания кафедры сервиса и общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.
МДК.04.01		222 (210+12)	148 (140+8)	

	с , умением организовывать процесс приготовления и изготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « Организация процесса приготовления и приготовление	222 (210+12)	148 (140+8)	протокол заседания кафедры сервиса и общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.
МДК.05.01	сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен:	222 (210+12)	148 (140+8)	
	Иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных и горячих десертов; организации технологических процессов Уметь: разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов; организовывать технологические процессы; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; оформлять и подавать сложные холодные и горячие десерты; рассчитывать сырье и полуфабрикаты ля приготовления сложных холодных и горячих десертов; безопасно пользоваться оборудованием для приготовления сложных холодных и горячих десертов; сервировать, оформлять, подавать сложные сложных холодные и горячие десерты Знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных холодных и горячих десертов; требования к качеству, правила подбора и совместимость продуктов; варианты сервировки, оформления и подачи сложных холодных и горячих десертов Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 5.1-5.2 Обоснование: полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления и изготовление сложных холодных и горячих десертов			
ПМ.06	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « Организация	198 (186+12)	132 (124+8)	протокол заседания кафедры сервиса и
МДК.06.01	работы структурного подразделения» обучающийся должен:	198 (186+12)	132 (124+8)	

	<p>Иметь практический опыт: определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания в организациях ОП; использования технического оборудования по назначению в организациях ОП; оформлять документально хозяйственные операции в соответствии с требованиями ПБУ</p> <p>Уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; определять вид технического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатацию его по назначению, с учетом установленных требований; использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности</p> <p>Знать: классификацию оборудования, назначение, правила безопасного эксплуатирования; классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания; основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; особенности ценообразования в общественном питании; нормативно-правовую базу бухгалтерского учета</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-9; ПК 6.1-6.5</p> <p>Обоснование: полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организации работы структурного подразделения</p>			общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.
ПМ.07	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер, 16675 Повар» обучающийся должен:</p> <p>Иметь практический опыт: выполнения работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар; приготовления блюд из плодов, ягод и морепродуктов</p> <p>Уметь: готовить, оформлять и подавать блюда из овощей и грибов; блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; супы и соусы; блюда из рыбы; блюда из мяса и домашней птицы; холодные блюда и закуски; сладкие блюда и напитки; хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; использовать</p>	357 (345+12)	238 (230+8)	протокол заседания кафедры сервиса и общественно го питания № 7 от 10.02.2020 г.
МДК.07.01		198 (192+6)	132 (128+4)	
МДК.07.02		159 (153+6)	106 (102+4)	

	<p>технологии в соответствии с методами приготовления блюд из плодов, фруктов и морепродуктов; оценивать качество готовых блюд; обработки плодов, фруктов, морепродуктов; готовить полуфабрикаты, блюда из плодов, фруктов и морепродуктов; оценивать органолептически сырье; производить расчёты по замене сырья; использовать нетрадиционные виды сырья; анализировать влияние различных компонентов на качество; рассчитывать количество воды с учетом влажности муки; анализировать физические свойства теста; разрабатывать технологические карты</p> <p>Знать: технологию приготовления сложных блюд из овощей и грибов; блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; супы и соусы; блюда из рыбы; блюда из мяса и домашней птицы; холодные блюда и закуски; сладкие блюда и напитки; хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; товароведческую характеристику мучных и кондитерских изделий; знать ГОСТы по определению качества; требования к качеству готовых блюд и изделий; сущность замедленного процесса брожения; оптимальные условия и процессы при тепловой обработке; решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья; ассортимент кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>Коды формируемых компетенций: ОК 1-10; ПК 7.1-7.8</p> <p>Обоснование: освоенные умения и полученные знания способствуют формированию практического опыта по приготовлению сложных холодных и горячих десертов и получения рабочей профессии Повар, Кондитер</p>			
УП	<i>Учебная практика</i>	684 (432+252)	684 (432+252)	протокол заседания кафедры сервиса и
ПП	<i>Производственная практика</i>	756 (576+180)	756 (576+180)	общественного питания № 7 от 10.02.2020 г.

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

Сопоставление единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и компетенций WSR

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт	компетенция WSR
44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли технологии продукции общественного питания)	«Повар», «Кондитер», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	Поварское дело, Кондитер дело
Виды профессиональной деятельности (ВПД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Требования WSR
<u>ВПД 1</u> Организация учебно-производственного процесса	ОТФ А Преподавание по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования (СПО) и дополнительным профессиональным программам (ДПП), ориентированным на соответствующий уровень квалификации	
Профессиональные компетенции по каждому ВПД	Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия	Требования WSR
<u>ПК 1.1.</u> Определять цели и задачи, планировать занятия	A/01.6 Трудовая функция Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов курсов, дисциплин(модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП B/03.6 Трудовая функция Разработка программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса	
<u>ПК 1.2.</u> Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку	A/01.6 Трудовая функция Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов курсов,	

необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования и др.	дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	
ПК 1.3. Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях	С/01.6 Трудовая функция Создание педагогических условий для развития группы (курса) обучающихся по программам СПО	
ПК 1.4. Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве	В/01.6 Трудовая функция Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих	
ПК 1.5. Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся	А/02.6 Трудовая функция Педагогический контроль и оценка освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО и (или) ДПП в процессе промежуточной и итоговой аттестации	
ПК 1.6. Анализировать занятия и организацию практики обучающихся	В/02.6 Трудовая функция Педагогический контроль и оценка освоения квалификации рабочего, служащего в процессе учебно-производственной деятельности обучающихся	
ПК 1.7. Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс	В/03.6 Трудовая функция Разработка программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса	
Практический опыт по каждому ВПД	Трудовые функции или трудовые действия	Практический опыт по каждому ВПД
Иметь практический опыт: анализа планов и организации учебно-производственного процесса и разработки предложений по его совершенствованию; определения цели и задач,	Расширенный перечень трудовых действий	

<p>планирования и проведения лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организации; участия в организации практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве; проверки безопасности оборудования, подготовки необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся; наблюдения, анализа и самоанализа лабораторно-практических занятий в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях, их обсуждения в диалоге с сокурсниками, руководителем педагогической практики, мастерами, разработки предложений по совершенствованию и коррекции; ведения документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс;</p>		
<p>Умения Уметь: находить и использовать методическую литературу и другие источники информации, необходимой для подготовки к лабораторно-практическим занятиям и организации практики обучающихся; взаимодействовать с организациями по вопросам организации учебно-производственного процесса; планировать учебно-производственный процесс, подбирать учебно-производственные задания, составлять перечень учебных работ; организовывать и проводить лабораторно-практические занятия и все виды практики обучающихся; использовать различные формы и методы организации учебно-производственного процесса; нормировать и организовывать</p>	<p>Умения В/01.6 Трудовая функция Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих Организовывать и проводить лабораторно-практические занятия и все виды практики</p>	<p>Умения Планировать, подготавливать и выполнять задание в рамках заданного времени. Соблюдение правовых, нравственных и этических норм, требований профессиональной этики. Излагать материал (содержание и форма изложения) с учетом возможностей и интересами аудитории, личности самого учителя. Применять выразительные средства с учетом особенностей педагогической ситуации (выразительность речи, ее темп, интонация, мимика, пантомимика и др.) Подготавливать рабочее место и следить за тем, чтобы оно было чистым, безопасным и комфортным. Подбирать, использовать, очищать и хранить все оборудование и материалы в безопасности, чистоте и в соответствии с инструкциями.</p>

<p>производственные и учебно-производственные работы; обеспечивать связь теории с практикой; обеспечивать соблюдение обучающимися техники безопасности; эксплуатировать и конструировать несложные технические средства обучения; составлять заявки на поставку, осуществлять приемку и проверку технологического оборудования и оснастки, подготавливать оборудование, оснастку (в том числе и заготовки) и материалы для учебно-производственного процесса; устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения с обучающимися, их родителями (лицами, их замещающими), рабочими, служащими и руководством первичного структурного подразделения организации; осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся, качество продукции, изготавливаемой обучающимися; осуществлять самоанализ и самоконтроль при проведении занятий и организации практики обучающихся; анализировать процесс и результаты профессионального обучения, отдельные занятия, организацию практики, корректировать и совершенствовать их; оформлять документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс</p>		<p>Работать в соответствии с правилами безопасности.</p>
<p>Знания</p>	<p>Знания</p>	<p>Знания</p>
<p>Знать: теоретические основы и методику профессионального обучения (по отраслям); нормативно-правовые и методические основы взаимодействия с организациями по вопросам организации учебно-производственного</p>	<p>В/01.6 Трудовая функция Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных</p>	<p>Основы языкознания, литературы, литературоведения и иностранного языка Источники интеллектуальной и культурной информации: книги и средства массовой информации, кино- и видеопродукцию, компьютерные образовательные</p>

<p>процесса; цели, задачи, функции, содержание, формы и методы профессионального обучения (по отраслям); особенности планирования занятий по профессиональному обучению в зависимости от их целей и задач, места проведения, осваиваемых профессий рабочих, должности служащих; структуру и содержание образовательных программ среднего профессионального образования и профессиональной подготовки, цели и особенности освоения профессий рабочих, должностей служащих при обучении по образовательным программам среднего профессионального образования; методы, формы и средства профессионального обучения, методические основы и особенности организации учебно-производственного процесса с применением современных средств обучения; основы конструирования и эксплуатации несложных технических средств обучения; профессиональную терминологию, технологию производства, технику, производственное оборудование, правила их эксплуатации и требования к хранению; перечень работ в рамках технологического процесса; виды заготовок и схемы их базирования; формы и правила составления заявок на поставку технологического оборудования и оснастки; правила приемки и проверки оборудования и оснастки; нормативные правовые и организационные основы охраны труда в организациях отрасли; классификацию и номенклатуру опасных и вредных факторов производственной среды,</p>	<p>рабочих, служащих Методы, формы и профессионального обучения</p>
---	---

средства	<p>программы и Интернет</p> <p>Влияние культуры, национально-культурной специфики и лингвистического фона на обучение учащихся.</p> <p>Назначение, применение, уход и техническое обслуживание всего оборудования, а также правила безопасности.</p> <p>Назначение, применение, уход и возможные риски, связанные с использованием различных средств и электрооборудования.</p> <p>Существующие правила безопасности и Санитарно-гигиенические нормы.</p> <p>Основные свойства речи: грамотность, интонационная выразительность, четкость и эмоциональная насыщенность.</p>
----------	---

методы и средства защиты от них; требования к содержанию и организации контроля результатов профессионального обучения; виды документации, обеспечивающей учебно-производственный процесс, требования к ее оформлению; основы делового общения.		
Виды профессиональной деятельности (ВПД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Требования WSR
ВПД 2 Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	ОТФ F Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП, ориентированных на соответствующий уровень квалификации	
Профессиональные компетенции по каждому ВПД	Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия	Требования WSR
ПК 2.1. Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты	F/02.6 Трудовая функция Организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения	
ПК 2.2. Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся	F/03.6 Трудовая функция Мониторинг и оценка качества реализации преподавателями и мастерами производственного обучения программ учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей), практик	
ПК 2.3. Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся	C/01.6 Трудовая функция Создание педагогических условий для развития группы (курса) обучающихся по программам СПО	
ПК 2.4. Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных	C/02.6 Трудовая функция Социально-педагогическая поддержка обучающихся по программам СПО в образовательной	

образовательных программ	деятельности и профессионально-личностном развитии	
ПК 2.5. Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания	А/01.6 Трудовая функция Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	
Практический опыт по каждому ВПД	Трудовые функции или трудовые действия	Практический опыт по каждому ВПД
Иметь практический опыт: педагогического наблюдения и диагностики, интерпретации полученных результатов; анализа планов и организации педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности, разработки предложений по их коррекции; определения цели и задач, планирования деятельности по педагогическому сопровождению группы обучающихся; планирования, организации и проведения внеурочных мероприятий; консультирования обучающихся по вопросам формирования индивидуальной образовательной программы, профессионального и личностного развития; наблюдения, анализа и самоанализа внеурочных мероприятий, обсуждения отдельных мероприятий в диалоге с сокурсниками, руководителем педагогической практики, мастерами, разработки предложений по их совершенствованию и коррекции	Расширенный перечень трудовых действий	
Умения	Умения	Умения

Уметь: выбирать методы педагогической диагностики личности (индивидуальности) обучающихся, развития группы; составлять программу педагогического наблюдения, проводить его и анализировать результаты; формулировать цели и задачи воспитания и профессионального обучения группы и отдельных обучающихся с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, требований осваиваемой профессии; планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности; совместно с обучающимися планировать внеурочные мероприятия, организовывать их подготовку и проведение; использовать разнообразные методы, формы, средства обучения и воспитания при проведении внеурочных мероприятий; осуществлять самоанализ, самоконтроль при проведении внеурочных мероприятий; создавать условия для развития ученического самоуправления, формирования благоприятного психологического микроклимата и сотрудничества обучающихся в группе; помогать обучающимся предотвращать и разрешать конфликты в учебной группе; осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации индивидуальных образовательных программ, профессионального и личностного развития обучающихся группы; вести диалог с родителями (лицами, их замещающими), организовывать и проводить разнообразные формы работы с семьей (родительские встречи, консультации, беседы);

Планировать, подготавливать и выполнять задание в рамках заданного времени.

Существующие правила безопасности и Санитарно-гигиенические нормы.

Соблюдение правовых, нравственных и этических норм, требований профессиональной этики

Формулировать цели и задачи работы с семьей.

Организовывать взаимодействие с семьей в разнообразных формах (родительские собрания, беседы, консультации и т.д.).

Консультировать родителей по вопросам семейного воспитания, социального, психического и физического развития ребенка.

Планировать, подготавливать и выполнять задание в рамках заданного времени.

Подготавливать рабочее место и следить за тем, чтобы оно было чистым, безопасным и комфортным.

Подбирать, использовать, очищать и хранить все оборудование и материалы в безопасности, чистоте и в соответствии с инструкциями.

Работать в соответствии с правилами безопасности

<p>использовать разнообразные методы, формы и приемы взаимодействия с членами педагогического коллектива, представителями администрации, организаций-работодателей, родителями (лицами, их заменяющими) по вопросам формирования индивидуальных образовательных программ, воспитания и профессионального обучения; анализировать процесс и результаты педагогического сопровождения группы обучающихся</p>		
<p>Знания</p>	<p>Знания</p>	<p>Знания</p>
<p>Знать: теоретические основы и методику педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности; методику педагогического наблюдения, основы интерпретации полученных результатов и формы их представления; возрастные и индивидуальные особенности обучающихся в профессиональной образовательной организации; особенности групп обучающихся в профессиональной образовательной организации; особенности групп обучающихся юношеского возраста, условия развития ученического самоуправления, формирования благоприятного психологического микроклимата и сотрудничества обучающихся в группе; теоретические основы и методику планирования внеурочной деятельности, формы проведения внеурочных мероприятий; понятие индивидуальной образовательной программы, основы ее проектирования и педагогической поддержки реализации; основы делового</p>		<p>Основные документы о правах ребенка и обязанности взрослых по отношению к детям. Задачи и содержание семейного воспитания. Особенности современной семьи и ее функции. Содержание и формы работы с семьей. Особенности проведения индивидуальной работы с семьей. Назначение, применение, уход и техническое обслуживание всего оборудования, а также правила безопасности. Назначение, применение, уход и возможные риски, связанные с использованием различных средств и электрооборудования.</p>

общения; особенности планирования, содержание, формы и методы работы с родителями обучающихся (лицами, их заменяющими); методы, формы и приемы взаимодействия с членами педагогического коллектива, представителями администрации, организаций - работодателей, родителями (лицами, их заменяющими) по вопросам формирования индивидуальных образовательных программ, воспитания и профессионального обучения		
Виды профессиональной деятельности (ВПД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Требования WSR
ВПД 3 Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)	ОТФ G Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	
Профессиональные компетенции по каждому ВПД	Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия	Требования WSR
ПК 3.1. Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных	A/03.6 Трудовая функция Разработка программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП G/01.7 Трудовая функция Разработка научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	
ПК 3.2. Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные	G/02.7 Трудовая функция Рецензирование	

технологии в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов	и экспертиза научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	
ПК 3.3. Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений	А/01.6 Трудовая функция Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов курсов, дисциплин(модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	
ПК 3.4. Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки	А/01.6 Трудовая функция Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов курсов, дисциплин(модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП В/03.6 Трудовая функция Разработка программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса	
Практический опыт по каждому ВПД	Трудовые функции или трудовые действия	Практический опыт по каждому ВПД
Иметь практический опыт: анализа и разработки учебно-методических материалов (рабочих программ, учебно-тематических планов) на основе примерных; изучения и анализа профессиональной литературы по проблемам профессионального обучения; оформления портфолио педагогических достижений; презентации педагогических разработок в виде отчетов, рефератов, выступлений; участия в исследовательской и проектной деятельности в области среднего	Расширенный перечень трудовых действий	

профессионального образования и профессионального обучения		
Умения	Умения	Умения
<p>Уметь: определять педагогические проблемы методического характера и находить способы их решения; анализировать примерные программы и учебно-тематические планы; определять цели и задачи, планировать профессиональное обучение; разрабатывать рабочие программы на основе примерных; адаптировать имеющиеся методические разработки; готовить и оформлять отчеты, рефераты, конспекты; с помощью руководителя определять цели, задачи, планировать исследовательскую и проектную деятельность в области среднего профессионального образования и профессионального обучения; использовать методы и методики педагогического исследования и проектирования, подобранные совместно с руководителем; оформлять и представлять результаты исследовательской и проектной работы; определять пути самосовершенствования педагогического мастерства</p>	<p>F/02.6 Трудовая функция Организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения</p> <p>Анализировать и разрабатывать учебно-методические материалы, оформлять портфолио педагогических достижений</p>	<p>Осуществлять выбор содержательных компонентов и обеспечивать последовательность этапов процесса обучения. Обеспечивать постановку и достижение целей обучения с учетом способностей и индивидуальных особенностей учащихся. Применять вербальные и невербальные коммуникационные стратегии для вовлечения обучающихся в образовательный процесс. Применять современные теории и технологии обучения и воспитания. Осуществлять контроль и оценку учебных достижений, текущих и итоговых результатов освоения основной образовательной программы обучающимися</p> <p>Планировать, подготавливать и выполнять задание в рамках заданного времени. Подготавливать рабочее место и следить за тем, чтобы оно было чистым, безопасным и комфортным. Подбирать, использовать, очищать и хранить все оборудование и материалы в безопасности, чистоте и в соответствии с инструкциями. Работать в соответствии с правилами безопасности. Планировать, подготавливать и выполнять задание в рамках заданного времени. Существующие правила безопасности и Санитарно-гигиенические нормы. Соблюдение правовых, нравственных и этических норм, требований профессиональной этики. Осуществлять выбор и использование средств обучения (включая ИКТ-ресурсы), соответствующих возрастным особенностям младших школьников, содержанию учебного предмета и этапам процесса обучения. Применять технологии обучения с использованием ИКТ для расширения возможностей учащихся при освоении учебного предмета (предметов). Выполнять самоанализ и анализ деятельности других педагогов. Определять стратегии собственной</p>

		<p>профессиональной деятельности и разрабатывать собственную программу профессионального развития. Осуществлять исследовательскую и проектную деятельность в области начального общего образования. Соответствовать нормам профессиональной этики.</p>
Знания	Знания	Знания
<p>Знать: теоретические основы организации методической работы мастера производственного обучения; теоретические и нормативно-методические основы планирования учебно-производственного процесса и процесса педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности, требования к оформлению соответствующей документации; особенности современных подходов и педагогических технологий профессионального обучения; концептуальные основы и содержание федеральных образовательных стандартов и примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования; источники, способы обобщения, представления и распространения педагогического опыта; логику подготовки и требования к устному выступлению, отчету, реферированию, конспектированию; основы организации опытно-экспериментальной работы в сфере среднего профессионального образования и профессиональной подготовки.</p>	<p>F/02.6 Трудовая функция Организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения. Основы организации методической работы мастера производственного обучения, опытно-экспериментальные работы в сфере СПО и профессиональной подготовки</p>	<p>Понятия, содержание и структуру учебной программы, и методику преподавания учебного предмета (предметов). Общие закономерности развития ребенка. Основы планирования, проведения и анализа урока и внеурочного занятия. Современные теории и технологии обучения и воспитания. Факторы, обеспечивающие успешность педагогической деятельности. Концептуальные основы и содержание примерных и вариативных программ начального общего образования. Особенности современных подходов и педагогических технологий начального общего образования. Педагогические, гигиенические, специальные требования к созданию информационно-образовательной среды образовательного учреждения. Актуальные проблемы обучения и воспитания современных школьников. Особенности современного социального опыта в области психолого-педагогической теории и практики. Педагогические инновации в сфере начального общего образования. Роль взаимодействия с учителями-профессионалами в расширении профессиональных знаний и совершенствовании практических умений. Назначение, применение, уход и техническое обслуживание всего оборудования, а также правила безопасности. Назначение, применение, уход и возможные риски, связанные с использованием различных средств и электрооборудования. Существующие правила безопасности и Санитарно-гигиенические нормы.</p>
Виды профессиональной деятельности (ВПД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ)	Требования WSR

	или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	
ВПД 4 Участие в организации технологического процесса.	П	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ Д Управление текущей деятельностью основного производства организации питания
	К	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров ОТФ Д Управление текущей деятельностью кондитерского цеха
	Р	ОТФ А Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов
Профессиональные компетенции по каждому ВПД	Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия	Требования WSR
ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения	D/02.6 Трудовая функция Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6 Трудовая функция Организация и координация процессов кондитерского цеха A/02.5 Трудовая функция Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	
ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов	D/01.6 Трудовая функция Планирование процессов основного производства организации питания D/01.6 Трудовая функция Планирование процессов кондитерского цеха A/02.5 Трудовая функция Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	

<p>ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию</p>	<p>С/03.5 Трудовая функция Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров С/03.5 Трудовая функция Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров А/02.5 Трудовая функция Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	
<p>ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины</p>	<p>С/03.5 Трудовая функция Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров С/03.5 Трудовая функция Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров А/02.5 Трудовая функция Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	
<p>ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<p>С/03.5 Трудовая функция Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров С/03.5 Трудовая функция Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров А/02.5 Трудовая функция Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	
<p>Практический опыт по каждому ВПД</p>	<p>Трудовые функции или трудовые действия</p>	<p>Практический опыт по каждому ВПД</p>
<p>Иметь практический опыт: участия в планировании деятельности первичного структурного подразделения; участия в разработке и внедрении технологических процессов; разработки и оформления</p>	<p>Расширенный перечень трудовых действий</p>	

<p>технической и технологической документации; контроля соблюдения технологической и производственной дисциплины; контроля соблюдения техники безопасности;</p>		
<p>Умения</p>	<p>Умения</p>	<p>Умения</p>
<p>Уметь: осуществлять текущее планирование деятельности первичного структурного подразделения; разрабатывать основную и вспомогательную технологическую и техническую документацию; разрабатывать и проводить инструктажи по технике безопасности; обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины; обеспечивать соблюдение техники безопасности; осуществлять приемку и оценку качества выполненных работ.</p>		<p>Иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой. Уметь определить различия между блюдами особого и обычного меню. Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню. Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам. Составлять тематические меню. Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд. Подготавливать рабочий план для выполнения всех модулей. Составлять тайминг для реализации меню. Подготавливать суточные заявки на пополнение запасов. Заполнять заказы на покупку при получении соответствующих инструкций. Совершать закупки при получении соответствующих инструкций. Сравнивать цены. Соотносить цену и качество, отчитываясь по качеству товара. Проверять товарные чеки. Контакттировать с поставщиками и производителями. Отчитываться по инвентарю и заполнять заказ на товары. Отчитываться за потери при хранении. Определять стоимость хранения. Составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений. Надлежащим образом хранить опасные товары. Вести электронную переписку. Составлять простые списки в программе «Excel» на основе шаблонов. Преобразовывать рецепты с помощью компьютера. Составлять перечни с помощью компьютера; Составить и администрировать файл с рецептами. Писать меню. Совершать несложные подсчеты в программе «Excel». Убедиться в соблюдении чистоты всех рабочих мест в соответствии со стандартами. Убедиться в</p>

--	--

правильности хранения пищевых продуктов, с соблюдением температурного режима и правил хранения; Неукоснительно применять внутренние требования концепции НАССР. Иметь представление обо всех внутренних требованиях, применяемых в данной области. Самостоятельно решать проблемы с контрактами. Применять действующее законодательство о торговле пищевыми продуктами. Соблюдать правила техники безопасности. Уметь использовать инструменты, подходящие для продукта. Уметь пользоваться специальными инструментами. Иметь представление о специальных инструментах, используемых в гастрономии; Уметь оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты. Понять, как правильно организовать рабочее место повара для приготовления указанных в меню блюд. Собрать необходимые объемы продуктов. Самостоятельно регулировать эргономику рабочего места повара с учетом выполняемых функций; Утилизировать оставшиеся неиспользованными продукты для дальнейшего применения. Гибко реагировать на нештатные ситуации. Планировать и осуществлять последовательности действий. Самостоятельно решать проблемы общения. Вносить предложения, направленные на улучшение операционных процедур. Общаться с представителями власти. Проявлять гибкость и функциональность на рабочем месте. Определить количество материала, которое будет использовано на приготовление тех или иных блюд, рассчитать затраты и отчитаться по отходам. Рассматривать свой рабочий процесс с точки зрения деловых и природоохранных аспектов, экономно расходовать материалы. Рачительно относиться ко всем товарам. Рассчитывать стоимость материалов. Соблюдать экономические требования бизнеса. Иметь представление о факторах, влияющих на

		<p>стоимость меню. Заботиться о своем внешнем виде. Быть вежливыми и дружелюбными. Рекомендовать гостям блюда к завтраку / фуршетные блюда. Подавать сервированные блюда. Понимать разницу между обычными типами подачи блюд. Самостоятельно сервировать на стол блюда простого меню. По типам подачи блюд, делать выводы о том, как следует сервировать блюдо. Общаться с коллегами. Координировать процессы на кухне и процессы подачи блюд. В своих действиях ориентироваться на обслуживание клиента. Самостоятельно сервировать фуршеты в соответствии с критериями. Самостоятельно организовать фуршетное снабжение. Планировать и организовывать простые фуршеты. Действовать в соответствии с санитарными требованиями к хранению пищевой продукции. Правильно сервировать и подать блюдо. Инициировать обсуждение, активно слушать. Предлагать способы решения проблем, обсуждать их, ориентируясь на достижение цели. Принимать совместные решения. Обнаруживать конфликты, принимать меры и находить решения совместно с группой. Выносить суждения о личной работоспособности, избегать нежелательного стресса. Проявлять спокойствие в стрессовых ситуациях, достигать хороших результатов. Продолжать следовать намеченным курсом, несмотря на постоянно меняющуюся и нестабильную обстановку. Определять приоритет каких-либо вопросов (важные / не столь). Определять ближайшие задачи. Расставлять приоритеты и действовать соответственно им. Самостоятельно ставить себе задачи и выполнять их. Находить решения сложных проблем, брать на себя ответственность.</p>
Знания	Знания	Знания

<p>Знать: _____ технологические процессы, технологическое оборудование, его устройство и обслуживание (по отраслям); основы материаловедения (по отраслям); требования техники безопасности (по отраслям); основы разработки и внедрения технологических процессов (по отраслям); требования к качеству продукции и параметры его оценки; основы управления первичным структурным подразделением.</p>		<p>Рыночные цены основных ингредиентов. Объяснить соотношение качества и цены. Знать соотношение качества ингредиентов и изысканности меню. Вносить предложения относительно закупок. Знать сезонность продуктов. Знать общие условия оплаты и доставки. Знать сезонные колебания закупочных цен. Знать рыночные цены на товары повседневного спроса. Знать об опасности заражения пищевыми вредителями. Иметь представление о надлежащем хранении пищевых продуктов. Учитывать санитарные требования к хранению пищевых продуктов (НАССР). Знать программные решения (например, программы с рецептами, меню, системы торговли, системы банкетов). Подавать заказы на покупку в режиме «онлайн». Знать организацию данной отрасли промышленности</p>
<p>Виды профессиональной деятельности (ВПД)</p>	<p>Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации</p>	<p>Требования WSR</p>
<p>ВПД 5. Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар.</p>	<p>П ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <p>К ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного инструмента</p>	
<p>Профессиональные компетенции по каждому ВПД</p>	<p>Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия</p>	
<p>ПК 5.1 Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.</p>	<p>В/01.4 Трудовая функция Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	
<p>ПК 5.2 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>П В/02.4 Трудовая функция Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
<p>ПК 5.3 Готовить и оформлять супы и соусы.</p>		

ПК 5.4 Готовить и оформлять блюда из рыбы.	К	В/01.4 Трудовая функция Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Трудовая функция Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
ПК 5.5 Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы			
ПК 5.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.			
ПК 5.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.			
ПК 5.8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.			
Практический опыт по каждому ВПД	Трудовые функции или трудовые действия		Практический опыт по каждому ВПД
Иметь практический опыт: Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя технологии, оборудование и инвентарь; Сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; Разработка	Расширенный перечень трудовых действий		

<p>ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских мучных кондитерских изделий; Приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Контроля качества и безопасности готовой продукции; Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>		
<p>Умения</p>	<p>Умения</p>	<p>Умения</p>
<p>Уметь: органолептически оценивать качество кулинарной продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления</p>	<p>В/02.4 Трудовая функция Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий Проверять органолептическим способом качество основных и новых видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; В/02.4 Трудовая функция Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции Определять их соответствие технологическим требованиям</p>	<p>Соблюдать общие диетологические принципы; Удовлетворять ожидания посетителей относительно здоровой пищи; Готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта. Знать технологические свойства ингредиентов, используемых на кухне; Выбрать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню; Ознакомиться с правилами и ограничениями на импорт используемых ингредиентов; Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся</p>

<p>полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании. Размораживание и хранение мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции различными способами; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных</p>	<p>к простым и сложным хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; Использовать новые технологии и сырье для приготовления мучных и кондитерских изделий; Определять соответствие технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; Использовать различные технологии оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Осуществлять творческий замысел по украшению поверхности кондитерских изделий.</p>	<p>на ярлыках. Соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; Определять качество ингредиентов; Распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; Классифицировать рыночные формы по уровням качества; Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата; Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов; Иметь высокий уровень знаний о качестве пищевых продуктов; Применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта; Обосновать свое мнение о не качестве товара и отказаться от такого товара. Изготовить простые макаронные изделия; Готовить маринады; Делать прозрачными или концентрированными бульоны и супы; Обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления; Создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти; Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы; Готовить пищу в соответствии с правилами меню; Подбирать и готовить обычные гарниры; Подбирать стиль подготовки и раскладки в соответствие с методами подачи блюда на стол; Профессионально применять приправы и специи; Готовить производные блюда; Доводить до вкуса супы и соусы; Применять инновационные методы приготовления; Готовить перед клиентами; Готовить сложные блюда; Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки; Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень. Использовать традиционные кухонные приспособления, а также большинство современных кухонных технологий, профессионально и экономично, уметь объяснить функциональное назначение этих приспособлений. Составить план работы для эффективного выполнения задания. Ознакомиться со</p>
--	--	---

<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p>		<p>всеми предписаниями техники безопасности, промышленной санитарии, личной гигиены при работе с пищевыми продуктами. Относиться экономично к сырью и минимизировать отходы. Подготавливать продукты в установленных рамках расходов. Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. Демонстрировать хорошие навыки работы. Демонстрировать вдохновение, талант и инновации в области дизайна и методов работы. Следовать подробным письменным и устным инструкциям. 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. Реагировать профессионально и эффективно в неожиданных ситуациях. Работать в установленные сроки. Создавать гладкие, без трещин фигурки из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.). Вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера. Окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан. Использовать профессиональные инструменты, такие как резак, формы и т.д. Производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д. Создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки. Подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания</p>
<p>Знания</p>	<p>Знания</p>	<p>Знания</p>
<p>Знать: ассортимент полуфабрикатов мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для</p>	<p>В/02.4 Трудовая функция Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и</p>	<p>подготовить инструменты и оборудование планировать и эффективно вести процесс приготовления</p>

<p>сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, разных типов</p>	<p>кулинарных изделий Современные технологии приготовления блюд, новые виды сырья, способствующие понижению калорийности блюд для диетического питания.</p> <p>V/02.4 Трудовая функция Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских, изделий. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и инвентаря. Правила подготовки нового вида сырья в кондитерском производстве. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Способы новых видов отделки в кондитерском производстве. И варианты оформления кондитерских изделий средней сложности.</p> <p>Теоретические основы изобразительной грамоты. Создание объёмного изображения, способы отделки кондитерских изделий.</p> <p>Правила сочетания цветов и элементы декора при оформлении кондитерских изделий.</p>	<p>в пределах данного времени рационально использовать сырье</p> <p>учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы</p> <p>предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы</p> <p>работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места</p> <p>продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы</p> <p>продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе</p> <p>работать в пределах данной темы</p> <p>четко следовать письменной и устной инструкции</p> <p>создать портфолио для клиентов, это включает изображения продукции и технологию ее изготовления</p> <p>профессионально реагировать на неожиданные ситуации</p> <p>Знать сезонные продукты и определять их ценность;</p> <p>Знать региональные блюда (и готовить их);</p> <p>Выбрать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;</p> <p>Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования;</p> <p>Знать технологические свойства пищевых ингредиентов;</p> <p>Иметь представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции;</p> <p>Применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и каждого блюда;</p> <p>Иметь представление о времени приготовления блюд;</p> <p>Применять различные способы приготовления к разным элементам блюда;</p> <p>Комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;</p>
--	---	---

сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими компонентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (шюре образных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным шюре образным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к разным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности

Иметь представление о потере массы в ходе приготовления;

Тушить, жарить основным способом, жарить во фритюре, готовить на пару, пассеровать, брезировать, бланшировать, запекать, подвергать обработке при определённых температурах, варить, припускать;

Знать технологические свойства ингредиентов, используемых на кухне;

Выбрать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;

Ознакомиться с правилами и ограничениями на импорт используемых ингредиентов;

Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования, содержащиеся на ярлыках.

Основные принципы, точного соединения ингредиентов для того, чтобы производить продукцию.

Особенности использования сырья при различных технологиях производства.

Факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении и кондитерском производстве, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование.

Влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие.

Ассортимент готовых смесей и концентратов, используемых в выпечках.

Физические изменения, которые происходят внутри хлебулочных изделий во время процесса выпечки.

Правила работы с инструментами и оборудованием, используемым в хлебопечении и кондитерском производстве.

Разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме;

Методы приготовления, хранения и подачи

Инвентарь и оборудование, используемые в производстве

приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы оценки безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции; ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных

)

пирогов, гато, антреме;
Ассортимент ингредиентов, используемых для
изготовления и оформления пирогов, гато, антреме;
Особенности национальных традиций.
основные принципы использования ингредиентов для
получения точно заданного количества продукции;
ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском
производстве, с учетом сезонности, доступности,
стоимости, срока годности и возможности использования.
Меры безопасности при работе с горячими кондитерскими
изделиями

полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

)

--	--

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и компетенций WorldSkills Кондитерское дело, Поварское дело, а также требований работодателей на увеличение часов общепрофессиональных дисциплин – 340 часов, в том числе на введение новых дисциплин по запросу работодателей – Товароведение продовольственных товаров – 64 часа, Оборудование предприятий общественного питания – 86 часов, Организация обслуживания – 48 часов, на увеличение часов профессиональных модулей - 56 часов, а также на увеличение часов практики (учебная практика – 252 часа, производственная практика – 180 часов) и 36 часов на ведение новой дисциплины ОГСЭ.05 Кубановедение (рекомендации Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края). Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части происходило при участии работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и на основании анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЕДа, общероссийского классификатора занятий ОКЗ, единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕТКС).

В обсуждении обоснования распределения вариативной части на заседании круглого стола принимали участие Зав. производством ресторана «Люкс Платан» Н.В. Томашевская, Суши-шеф ООО «Айриш Клуб» ресторан-бар «Дэйзи» Е.Р. Турченко, Шеф-повар ООО «Старый город» С.А. Хачатуров.

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК**

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
0.00	Общеобразовательный цикл	1
ОБД.01	Базовые дисциплины	
ОДБ.01.01 (о)	Русский язык	Приложение 1.1
ОДБ.01.02 (о)	Литература	Приложение 1.2
ОДБ.01.03 (о)	Иностранный язык	Приложение 1.3
ОДБ.01.04 (о)	История	Приложение 1.4
ОДБ.01.05 (о)	Физическая культура	Приложение 1.5
ОДБ.01.06 (о)	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение 1.6
ОДБ.01.07 (в)	Химия	Приложение 1.7
ОДБ.01.08 (в)	Обществознание (вкл. экономику и право)	Приложение 1.8
ОДБ.01.09 (в)	Биология	Приложение 1.9
ОДБ.01.10 (в)	География	Приложение 1.10
ОДБ.01.11 (в)	Родная литература	Приложение 1.11
ОДБ.01.12 (д)	Астрономия	Приложение 1.12
ОДП.02	Профильные дисциплины	
ОДП.02.01(о)	Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)	Приложение 1.13
ОДП.02.02 (в)	Информатика	Приложение 1.14
ОДП.02.03 (в)	Физика	Приложение 1.15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 2.1
ОГСЭ.02	История	Приложение 2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 2.4
ОГСЭ.05	Кубановедение	Приложение 2.5
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3
ЕН.01	Математика	Приложение 3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 3.2
ЕН.03	Химия	Приложение 3.3
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 4.1
ОП.02	Физиология питания	Приложение 4.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 4.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 4.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	Приложение 4.5

1	2	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 4.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 4.7
ОП.08	Охрана труда	Приложение 4.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 4.9
ОП.10	Товароведение	Приложение 4.10
ОП.11	Оборудование	Приложение 4.11
ОП.12	Организация обслуживания	Приложение 4.12
ПМ.00	Профессиональные модули	5
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 5.1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 5.2
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение 5.3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение 5.4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение 5.5
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение 5.6
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар	Приложение 5.7
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерской продукции	
УП	Учебная практика	Приложение 6
ПП	Производственная практика	Приложение 7
ПДП	Преддипломная практика	Приложение 8
ГИА	Государственная итоговая аттестация	Приложение 9

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПССЗ

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формы контроля и оценки освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций определены Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов КГТК-СМК-П-74-2019 № 74, утвержденного 14 февраля 2019 г.

Формами контроля знаний студентов и оценки качества их подготовки по циклам дисциплин являются экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущую, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются кафедрами и предметными (цикловыми) комиссиями и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются колледжем, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины, и другие. Обучающимся предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Формы и методы контроля по результатам освоения общих и профессиональных компетенций разработаны и представлены в программах профессиональных модулей.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ОПОП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные научные

данные;

- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена КГТК-СМК-П-05-2019 № 05, утвержденного 29 августа 2019 г.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «техник-технолог».

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускники предоставляют отчёты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства, дипломы олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ
ПРОГРАММУ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

<u>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением</u>	
<u>БЫЛО</u>	<u>СТАЛО</u>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения:	