

**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**

**44.02.06 Профессиональное обучение  
(в отрасли поварское и кондитерское дело)  
КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Квалификация мастер производственного обучения  
(специалист по поварскому и кондитерскому делу)  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок освоения ОПОП 3 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

2021 год

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора ГБПОУ КК  
«Краснодарский монтажный техникум»  
  
Ж.Г. Рувина  
«07» 06 2021 г.


**СОГЛАСОВАНО**

Су-шеф ООО «Алком»  
ресторан «Ривьера»  
  
К.Г. Мигунов  
«07» 06 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Шеф-повар ООО «Старый город»  
  
С.А. Хачатуров  
«07» 06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ КК  
«Краснодарский гуманитарно-  
технологический колледж»  
  
Ю.В. Юрченко  
«15» 06 2021 г.

**РАССМОТРЕНА**

на заседании педагогического совета

Протокол № 9 «15» 06 2021 г.

Секретарь  И.А. Руденко

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе ФГОС по специальности 44.02.06 **Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело)**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1386 от 27.10.2014, зарегистрированного Министерством юстиции России № 34994 от 28.11.2014; укрупненная группа 44.00.00 Образование и педагогические науки  
**Организация-разработчик:** ГАПОУ КК «Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

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

Толстихина Е.И.

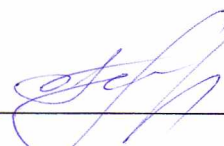
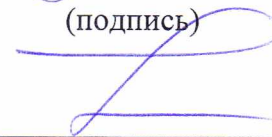
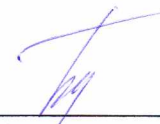


Заведующая кафедрой сервиса и общественного питания  
ГАПОУ КК КГТК

Яценко Т.С.

Методист по программно-методическому обеспечению  
ГАПОУ КК КГТК

Мясникова О.В.

преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ КК КГТК

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
  
\_\_\_\_\_  
(подпись)  
  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	НОМЕР СТРАН ИЦЫ
<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП ППСЗ)	4
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППСЗ</b>	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП ППСЗ	6
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ</b>	9
3.1. Нормативные сроки освоения программы	9
3.2. Требования к поступающим	9
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	9
<b>4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	10
<b>5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ППСЗ</b>	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	23
<b>6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП ППСЗ</b>	49
<b>7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ППСЗ</b>	50
7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	50
7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	51
7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	52
Лист изменений и дополнений, внесенных в основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования программу подготовки специалистов среднего звена	53
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

## 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 ПООП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- ФГОС СПО ППССЗ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1386 от 27.10.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 34994 от 28.11.2014 года;
- 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 Просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- 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 РФ от 31.01.2014 № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- 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:** профессиональное обучение, руководство учебной и производственной практикой, воспитание обучающихся в процессе подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих в организациях, реализующих программы профессиональной подготовки и профессионального образования (по отраслям).

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

- задачи, содержание, методы, средства, формы организации и процесс профессионального обучения, руководства учебной и производственной практикой (по отраслям);

- задачи, методы, средства и процесс воспитания обучающихся при подготовке, переподготовке и повышении квалификации по профессиям рабочих и должностям служащих (по отраслям);

- задачи, содержание, методы, средства, формы организации и процесс взаимодействия с коллегами и социальными партнерами (учреждениями, организациями), родителями (лицами, их заменяющими)) по вопросам профессионального обучения, организации учебной и производственной практики, воспитания обучающихся;

- документационное обеспечение образовательного процесса.

### 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, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.
ОК 10	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.
ОК 11	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм ее регулирующих.

### **Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация учебно-производственного процесса.</b>
ПК 1.1	Определять цели и задачи, планировать занятия.
ПК 1.2	Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку необходимых объектов труда и рабочих мест обучающихся, создание условий складирования и др.
ПК 1.3.	Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях.
ПК 1.4.	Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве.
ПК 1.5.	Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся.
ПК 1.6.	Анализировать занятия и организацию практики обучающихся.
ПК 1.7.	Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс.
<b>ВПД 2</b>	<b>Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности.</b>
ПК 2.1	Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты.
ПК 2.2	Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся.
ПК 2.3.	Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся.
ПК 2.4.	Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных образовательных программ.
ПК 2.5.	Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания.
<b>ВПД 3</b>	<b>Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)</b>

ПК 3.1	Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных.
ПК 3.2	Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные технологии в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки на основе изучения профессиональной литературы, самоанализа и анализа деятельности других педагогов.
ПК 3.3	Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений.
ПК 3.4	Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки.
<b>ВПД 4</b>	<b>Участие в организации технологического процесса.</b>
ПК 4.1	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения.
ПК 4.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.
ПК 4.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.
ПК 4.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.
ПК 4.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности.
<b>ВПД 5</b>	<b>Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар.</b>
ПК 5.1	Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.
ПК 5.2	Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 5.3	Готовить и оформлять супы и соусы.
ПК 5.4	Готовить и оформлять блюда из рыбы.
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.



### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

#### **3.1. Нормативные сроки освоения программы**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе среднего 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 2021/2022 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

по специальности **44.02.06 Профессиональное обучение**  
(в отрасли поварское и кондитерское дело)

основная профессиональная образовательная программа

программа подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: мастер производственного обучения

(специалист по поварскому и кондитерскому делу)

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего 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
<b>Обязательная и вариативная часть циклов ОПОП</b>		<b>103</b>	<b>5562</b>	<b>3708</b>	<b>2118</b>	<b>60</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>942</b>	<b>628</b>	<b>538</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48	8		1-4
ОГСЭ.02	Психология общения		57	48	42		1-4
ОГСЭ.03	История		57	48	8		1-4
ОГСЭ.04	Иностранный язык		285	242	242		1-4
ОГСЭ.05	Физическая культура		484	242	238		1-4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>234</b>	<b>156</b>	<b>130</b>		
ЕН.01	Математика		72	48	30		1-2
ЕН.02	Информатика и ИКТ в проф. деятельности		162	108	100		1-2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>4386</b>	<b>2924</b>	<b>1450</b>	<b>60</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1602</b>	<b>1068</b>	<b>470</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика		228	152	62		1
ОП.02	Общая и профессиональная психология		162	108	40		1
ОП.03	Возрастная анатомия, физиология и гигиена		72	48	10		1
ОП.04	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		117	78	30		4
ОП.05	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		108	72	36		1
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья		150	100	38		1
ОП.07	Техническое оснащение организаций питания		120	80	36		1
ОП.08	Организация обслуживания		120	80	40		1
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		177	118	50		4

1	2	3	4	5	6	7	8
ОП.10	Охрана труда		78	52	20		4
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		3
ОП.12	Химия		168	112	60		1
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2784</b>	<b>1856</b>	<b>980</b>	<b>60</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация учебно-производственного процесса</b>		<b>390</b>	<b>260</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	3-4
МДК.01.01	Методика профессионального обучения (по отраслям)		390	260	90	30	
<b>ПМ.02</b>	<b>Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности</b>		<b>300</b>	<b>200</b>	<b>100</b>		3-4
МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности		300	200	100		
<b>ПМ.03</b>	<b>Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)</b>		<b>300</b>	<b>200</b>	<b>90</b>		3
МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения		300	200	90		
<b>ПМ.04</b>	<b>Участие в организации технологического процесса</b>		<b>810</b>	<b>540</b>	<b>220</b>	<b>30</b>	2-4
МДК.04.01	Организация технологического процесса (в отрасли поварское и кондитерское дело)		810	540	220	30	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</b>		<b>984</b>	<b>656</b>	<b>480</b>		1-3
МДК.05.01	Технология кулинарного производства		609	406	300		
МДК.05.02	Технология кондитерского производства		375	250	180		
	<b>Всего по циклам</b>	<b>103</b>	<b>5562</b>	<b>3708</b>	<b>2118</b>	<b>60</b>	
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>						
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>	<b>43</b>		<b>1548</b>			1-4
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>8</b>		<b>288</b>			4
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>7</b>					1-4
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6</b>					4
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					4
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>32</b>					
<b>Всего</b>		<b>199</b>					

## 5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ППССЗ

### 5.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ЧАСОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ МЕЖДУ ЦИКЛАМИ ОПОП ППССЗ

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
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>162 (114+48)</b>	<b>108 (76+32)</b>	
ЕН.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности</b></p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в технологических процессах производства поисковые системы; электронные таблицы, базы и бланки данных;</li> <li>– использовать в информационных системах профессионального назначения;</li> <li>– выбирать программное обеспечение для конкретного вида профессиональной деятельности;</li> <li>– настраивать программный комплекс на конкретный вид деятельности</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные задачи, принципы, методы и свойства информационных технологий;</li> <li>– значение в организационной работе предприятия;</li> <li>– прикладные пакеты программ;</li> <li>– интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности;</li> <li>– проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ;</li> <li>– общие принципы, последовательность и правила работы с готовыми пакетами программ;</li> <li>– настройка программного комплекса на конкретный вид деятельности;</li> <li>– способы формирования исходных данных и обработка результатов в различных пакетах программ</li> <li>– работа с профессиональным пакетом программ</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> <b>ОК 1-11</b></p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных</p>	162 (114+48)	108 (76+32)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.</p>

	модулей			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1428</b> <b>(1065+363)</b>	<b>952</b> <b>(710+242)</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1428</b> <b>(1065+363)</b>	<b>952</b> <b>(710+242)</b>	
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Общая и профессиональная педагогика</b> уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать образовательную деятельность обучающихся для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения в ходе реализации образовательных программ;</li> <li>- оперировать знаниями в практической ситуации, развивать навыки самоконтроля, самоанализа и устранять допущенные ошибки.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные образовательные технологии, в т.ч., интерактивные, и цифровые образовательные ресурсы;</li> <li>- принципы и правила использования образовательных технологий на уроке;</li> <li>- профессионально-личностные и общепедагогические качества, способствующие становлению педагога-мастера.</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11 ПК 1.1 – 1.6 ПК 2.1- 2.5 ПК 3.4</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	228 (210+18)	152 (140+12)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.
ОП.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Общая и профессиональная психология</b></p> <p><b>Знать:</b> - теоретические основы психологии общения и взаимодействия с обучающимися и коллегами в своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возрастные особенности обучающихся для развития и освоения ими новых профессиональных компетенций;</li> <li>- развитие мотивационной сферы для дальнейшего повышения уровня образования;</li> <li>- типологию и социально-социологические характеристики личности; социализации личности; межличностные отношения;</li> <li>- психология общения: содержание, цели и</li> </ul>	162 (153+9)	108 (102+6)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.

	<p>средства общения, техника и приемы организации коммуникаций;</p> <p>- группа как социально-психологический феномен: виды групп, групповая динамика и лидерство в группе, проблема эффективности групповой деятельности; природа конфликтов и пути их разрешения;</p> <p>- человек и труд; человек как субъект труда; мотивы трудовой деятельности; психология профессий.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11 ПК 1.1 – 1.6 ПК 2.1- 2.5 ПК 3.4</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Правовое обеспечение профессиональной деятельности</b></p> <p><b>Знать:</b> права и обязанности; законодательные акты и нормативные документы.</p> <p><b>Уметь:</b> защищать свои права; организовывать оформление документации.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11 ПК 2.5 ПК 4.4</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	117 (78+39)	78 (52+26)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.
ОП.05	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b></p> <p><b>Знать:</b> методы предотвращения порчи и сроки хранения сырья, и готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> профессионально проводить органолептическое исследование и давать правильную оценку полученным результатам</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11 ПК4.2 ПК4.5 ПК5.1-5.8</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	108 (96+12)	72 (64+8)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.
ОП.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Организация хранения и контроль запасов и сырья</b></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ состояния продукции на складе;</li> <li>– выявлять организационные и санитарные нарушения в процессе транспортировки, хранения и реализации продукции;</li> </ul>	150 (144+6)	100 (96+4)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.

	<p>– пользоваться соответствующими стандартами, хозяйственной документацией и справочной литературой;</p> <p>– рассчитывать и составлять накладную и требование-накладную при отпуске сырья со склада на производство.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.6 ПК 4.5 ПК 5.1 – 5.8</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Техническое оснащение организаций питания</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новейшие направления научно-технического прогресса в отрасли;</li> <li>- общие сведения о структуре машин и механизмов, деталях машин, применяемых материалах; электросиловые аппараты;</li> <li>- требования, предъявляемые к машинам и их структурам;</li> <li>- классификация оборудования;</li> <li>- характеристика отдельных групп механического, теплового, холодильного оборудования:</li> <li>- назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, отличительные особенности отдельных типов, правила эксплуатации и техники безопасности, оценка эксплуатационных характеристик, критерии выбора</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.6 ПК 4.5 ПК 5.1 – 5.8</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	120 (96+24)	80 (64+16)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.
ОП.08	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <b>Организация обслуживания</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную базу деятельности предприятий общественного питания;</li> <li>- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;</li> <li>- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>- порядок представления различных услуг, методы, формы и средства обслуживания;</li> </ul>	120 (96+24)	80 (64+16)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов и столового белья;</li> <li>- современные технологии в приготовлении и подаче блюд и напитков;</li> <li>- способы транширования, филитирования мяса, птицы и рыбы;</li> <li>- теорию вкусовых сочетаний и кулинарного декора;</li> <li>- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;</li> <li>- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</li> <li>- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</li> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей и с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</li> <li>-филитировать, траншировать и порционировать в присутствии гостей блюда из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>- составлять различные виды меню с учетом религиозных традиций и национальных предпочтений потребителей;</li> <li>- проводить винные мероприятия с презентацией, декантацией и последующей продажей напитков;</li> <li>- организовывать и контролировать обслуживание и проведение массовых мероприятий в том числе выездных;</li> <li>-организовывать проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;</li> <li>- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</li> <li>- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы в процессе обслуживания (меню, карты вин и коктейлей)</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b></p>			
--	--	--	--	--



	<p>ОК 1-11 ПК 5.1 – 5.8</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>			
ОП.09	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине</p> <p><b>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- трудовое законодательство;</li> <li>- закономерности ценообразования, налогообложения, маркетинга и рекламы;</li> <li>- технику ведения коммерческих переговоров;</li> <li>- организацию производства.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать показатели уровня производительности труда,</li> <li>- рассчитывать себестоимости единицы продукции;</li> <li>- определять показатели экономической эффективности пищевого производства.</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11 ПК 1.1 ПК 4.1</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	177 (144+33)	118 (96+22)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.</p>
ОП.10	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине</p> <p><b>Охрана труда</b></p> <p><b>Знать:</b> требования, предъявляемые к содержанию и правила проведения инструктажей по ТБ (вводный, первичный, текущий); правила ТБ на рабочем мест.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить инструктаж по технике безопасности (вводный, первичный, текущий); выполнять трудовые обязанности с соблюдением правил ТБ.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 4.5</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания необходимы для изучения последующих профессиональных модулей</p>	78 (48+30)	52 (32+20)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.</p>
ОП.12	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине</p> <p><b>Химия</b></p> <p><b>Уметь:</b> применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического</p>	168 (0+168)	112 (0+112)	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.</p>

	<p>процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p> <p><b>Знать:</b> основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, аналитической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристика различных органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> 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><b>Обоснование:</b> полученные знания</p>			
--	--	--	--	--

	необходимы для изучения последующих профессиональных модулей и получения рабочей профессии Повар, Кондитер			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4404</b> <b>(3213+1191)</b>	<b>3404</b> <b>(2394+1010)</b>	
<b>ПМ.01</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля « <b>Организация учебно-производственного процесса</b> » обучающийся должен: <b>Иметь практический опыт:</b> составления договоров взаимодействия образовательного учреждения с организацией по вопросам организации практики организации; применения технических средств обучения <b>Уметь:</b> -организовывать и проводить лабораторно-практические занятия и все виды практики обучающихся с бережливым отношением к сырью, блюдами и изделиями; -организовывать и проводить анализ структуры договоров взаимодействия образовательного учреждения с организациями; -применять кейс-технологии в развитии познавательных интересов учащихся -использовать различные ТСО-совокупность технических устройств и дидактических материалов, используемых в учебном процессе в качестве средств повышения эффективности обучения; -использовать различные технические средства контроля, технические средства управления обучением. -осуществлять контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся <b>Знать:</b> -методику профессионального обучения (технолог) с элементами бережливого подхода к процессу производственного обучения -структуру и содержание учебных программ СПО; -методы, формы и средства профессионального обучения; -формы, методы, приёмы работы с работодателями (социальное партнерство); -информационные технологии в обучении; Классификация и эффективность ТСО; -педагогические программные средства по методическому назначению; -дидактические функции наглядностей;	<b>534</b> <b>(345+189)</b>	<b>404</b> <b>(254+150)</b>	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.
МДК.01.01		390 (273+117)	260 (182+78)	

	<p>-искусственные средства структурирование учебной информации ТСО для решения профессиональных задач: исследовательских, практических, педагогических;</p> <p>-Вспомогательные компьютерные учебные средства.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11; ПК 1.1-1.7; ПК 3.1-3.4</p> <p><b>Обоснование:</b> полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать и проводить лабораторно-практические занятия и все виды практики обучающихся, оценивать результаты деятельности обучающихся</p>			
УП	<i>Учебная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПП	<i>Производственная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПМ. 02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля	444 (342+102)	344 (252+92)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.
МДК.02.01	«Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности» обучающийся должен:	300 (270+30)	200 (180+20)	
	<p><b>Иметь практический опыт:</b> педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся;</p> <p>-планировать, организовывать и проводить внеурочные мероприятия;</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-11; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.4</p> <p><b>Обоснование:</b> освоенные умения и полученные знания позволяют осуществлять качественное педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности</p>			
УП	<i>Учебная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПП	<i>Производственная практика</i>	72 (36+36)	72 (36+36)	
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)»	444 (288+156)	344 (216+128)	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания
МДК.03.01		300 (216+84)	200 (144+56)	

	<p>обучающийся должен:</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> методического обеспечения учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих); проведение анализа педагогического опыта в конкурсах профессионального мастерства, мастеров производственного обучения</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать и разрабатывать учебно-методические материалы;</li> <li>-оформлять портфолио педагогических достижений</li> <li>-Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.</li> <li>- использовать разнообразные методы, формы и средства организации деятельности детей на занятиях;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы организации методической работы мастера п/о, опытно-экспериментальной работы в сфере СПО и профессиональной подготовки;</li> <li>-виды документации, требования к ее оформлению;</li> <li>-особенности психических познавательных процессов и учебно-познавательной деятельности подросткового возраста.</li> </ul> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 2,4,5,6,8,9; ПК 3.1-3.4</p> <p><b>Обоснование:</b> освоенные умения и полученные знания позволяют анализировать и разрабатывать учебно-методические материалы на основе примерных программ; качественно оформлять портфолио педагогических достижений</p>			№ 7 от 15.02.2021 г.
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b> <b>(36+36)</b>	<b>72</b> <b>(36+36)</b>	
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b> <b>(36+36)</b>	<b>72</b> <b>(36+36)</b>	
<b>ПМ.04</b>	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Участие в организации технологического процесса» обучающийся должен:	<b>1242</b> <b>(960+282)</b>	<b>900</b> <b>(664+236)</b>	протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.
МДК.04.01		810 (672+138)	540 (448+92)	
	<b>Иметь практический опыт:</b> управления текущей деятельностью основного производства организации питания; контроля работы подчиненных и подготовки			

	<p>отчетности о работе</p> <p><b>Уметь:</b> Планировать, разрабатывать и внедрять технологический процесс с соблюдением санитарных норм и правил техники безопасности.</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-6,9-11; ПК 4.1-4.5</p> <p><b>Обоснование:</b> освоенные умения и полученные знания позволяют участвовать в разработке и внедрении технологических процессов</p>			
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>216</b> <b>(144+72)</b>	<b>144</b> <b>(72+72)</b>	
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>216</b> <b>(144+72)</b>	<b>216</b> <b>(144+72)</b>	
<b>ПМ.05</b>	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</b>» обучающийся должен:</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b> выполнения работ по профессии Повар, Кондитер</p> <p><b>Уметь:</b> готовить, оформлять и подавать сложные 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.</p> <p><b>Знать:</b> технологию приготовления сложных блюд из овощей и грибов; блюд 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</p> <p><b>Коды формируемых компетенций:</b> ОК 1-10; ПК 5.1-5.8</p> <p><b>Обоснование:</b> освоенные умения и полученные знания способствуют формированию практического опыта по приготовлению сложных холодных и горячих десертов и получения рабочей профессии Повар, Кондитер</p>	<b>1740</b> <b>(1278+462)</b>	<b>1412</b> <b>(1008+404)</b>	<p>протокол заседания кафедры сервиса и общественного питания № 7 от 15.02.2021 г.</p>
МДК.05.01		609 (540+69)	406 (360+46)	
МДК.05.02		375 (270+105)	250 (180+70)	
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>396</b> <b>(180+216)</b>	<b>396</b> <b>(180+216)</b>	
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>360</b> <b>(288+72)</b>	<b>360</b> <b>(288+72)</b>	

## 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	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	
<u>ПК 1.2.</u> Обеспечивать материально-техническое оснащение занятий, включая проверку безопасности оборудования, подготовку	А/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	
<b>ПК 1.3.</b> Проводить лабораторно-практические занятия в аудиториях, учебно-производственных мастерских и в организациях	<b>С/01.6 Трудовая функция</b> Создание педагогических условий для развития группы (курса) обучающихся по программам СПО	
<b>ПК 1.4.</b> Организовывать все виды практики обучающихся в учебно-производственных мастерских и на производстве	<b>В/01.6 Трудовая функция</b> Организация учебно-производственной деятельности обучающихся по освоению программ профессионального обучения и (или) программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих	
<b>ПК 1.5.</b> Осуществлять педагогический контроль, оценивать процесс и результаты деятельности обучающихся	<b>А/02.6 Трудовая функция</b> Педагогический контроль и оценка освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО и (или) ДПП в процессе промежуточной и итоговой аттестации	
<b>ПК 1.6.</b> Анализировать занятия и организацию практики обучающихся	<b>В/02.6 Трудовая функция</b> Педагогический контроль и оценка освоения квалификации рабочего, служащего в процессе учебно-производственной деятельности обучающихся	
<b>ПК 1.7.</b> Вести документацию, обеспечивающую учебно-производственный процесс	<b>В/03.6 Трудовая функция</b> Разработка программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса	
<b>Практический опыт по каждому ВПД</b>	<b>Трудовые функции или трудовые действия</b>	<b>Практический опыт по каждому ВПД</b>
<b>Иметь практический опыт:</b> 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><b>Умения</b></p>	<p><b>Умения</b></p>	<p><b>Умения</b></p>
<p><b>Уметь:</b> 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><b>В/01.6 Трудовая функция</b> 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>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><b>Знания</b></p>	<p><b>Знания</b></p>	<p><b>Знания</b></p>
<p><b>Знать:</b> теоретические основы и методику профессионального обучения (по отраслям); нормативно-правовые и методические основы взаимодействия с организациями по вопросам организации учебно-производственного</p>	<p><b>В/01.6 Трудовая функция</b> 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 средства профессионального обучения</p>	<p>программы и Интернет Влияние культуры, национально-культурной специфики и лингвистического фона на обучение учащихся. 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. 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.		
<b>Виды профессиональной деятельности (ВПД)</b>	<b>Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации</b>	<b>Требования WSR</b>
<b>ВПД 2</b> Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	<b>ОТФ F</b> Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП, ориентированных на соответствующий уровень квалификации	
<b>Профессиональные компетенции по каждому ВПД</b>	<b>Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия</b>	<b>Требования WSR</b>
<b>ПК 2.1.</b> Проводить педагогическое наблюдение и диагностику, интерпретировать полученные результаты	<b>F/02.6 Трудовая функция</b> Организационно-педагогическое сопровождение методической деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения	
<b>ПК 2.2.</b> Определять цели и задачи, планировать деятельность по педагогическому сопровождению группы обучающихся	<b>F/03.6 Трудовая функция</b> Мониторинг и оценка качества реализации преподавателями и мастерами производственного обучения программ учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей), практик	
<b>ПК 2.3.</b> Организовывать различные виды внеурочной деятельности и общения обучающихся	<b>C/01.6 Трудовая функция</b> Создание педагогических условий для развития группы (курса) обучающихся по программам СПО	
<b>ПК 2.4.</b> Осуществлять педагогическую поддержку формирования и реализации обучающимися индивидуальных	<b>C/02.6 Трудовая функция</b> Социально-педагогическая поддержка обучающихся по программам СПО в образовательной	

образовательных программ	деятельности и профессионально-личностном развитии	
<b>ПК 2.5.</b> Обеспечивать взаимодействие членов педагогического коллектива, родителей (лиц, их заменяющих), представителей администрации при решении задач обучения и воспитания	<b>А/01.6 Трудовая функция</b> Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	
<b>Практический опыт по каждому ВПД</b>	<b>Трудовые функции или трудовые действия</b>	<b>Практический опыт по каждому ВПД</b>
<b>Иметь практический опыт:</b> 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	
<b>Умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Умения</b>

<p><b>Уметь:</b> 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);</p>		<p>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>
--	--	--

<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><b>Знания</b></p>	<p><b>Знания</b></p>	<p><b>Знания</b></p>
<p><b>Знать:</b> 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		
<b>Виды профессиональной деятельности (ВПД)</b>	<b>Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации</b>	<b>Требования WSR</b>
<b>ВПД 3</b> Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)	<b>ОТФ G</b> Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	
<b>Профессиональные компетенции по каждому ВПД</b>	<b>Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия</b>	<b>Требования WSR</b>
<b>ПК 3.1.</b> Разрабатывать учебно-методические материалы (рабочие программы, учебно-тематические планы) на основе примерных	<b>A/03.6 Трудовая функция</b> Разработка программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин(модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП <b>G/01.7 Трудовая функция</b> Разработка научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	
<b>ПК 3.2.</b> Систематизировать и оценивать педагогический опыт и образовательные	<b>G/02.7 Трудовая функция</b> 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	
<b>ПК 3.3.</b> Оформлять педагогические разработки в виде отчетов, рефератов, выступлений	<b>А/01.6 Трудовая функция</b> Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов курсов, дисциплин(модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	
<b>ПК 3.4.</b> Участвовать в исследовательской и проектной деятельности в области начального профессионального образования и профессиональной подготовки	<b>А/01.6 Трудовая функция</b> Организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов курсов, дисциплин(модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП <b>В/03.6 Трудовая функция</b> Разработка программно-методического обеспечения учебно-производственного процесса	
<b>Практический опыт по каждому ВПД</b>	<b>Трудовые функции или трудовые действия</b>	<b>Практический опыт по каждому ВПД</b>
<b>Иметь практический опыт:</b> 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		
<b>Умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Умения</b>
<p><b>Уметь:</b> 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><b>F/02.6 Трудовая функция</b> 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>
<b>Знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Знания</b>
<p><b>Знать:</b> 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><b>F/02.6 Трудовая функция</b> 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>
<b>Виды профессиональной деятельности (ВПД)</b>	<b>Обобщенные трудовые функции (ОТФ)</b>	<b>Требования WSR</b>

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

<p><b>ПК 4.3.</b> Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию</p>	<p><b>С/03.5 Трудовая функция</b> Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров  <b>С/03.5 Трудовая функция</b> Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров  <b>А/02.5 Трудовая функция</b> Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	
<p><b>ПК 4.4.</b> Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины</p>	<p><b>С/03.5 Трудовая функция</b> Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров  <b>С/03.5 Трудовая функция</b> Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров  <b>А/02.5 Трудовая функция</b> Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	
<p><b>ПК 4.5.</b> Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<p><b>С/03.5 Трудовая функция</b> Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров  <b>С/03.5 Трудовая функция</b> Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров  <b>А/02.5 Трудовая функция</b> Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>	
<p><b>Практический опыт по каждому ВПД</b></p>	<p><b>Трудовые функции или трудовые действия</b></p>	<p><b>Практический опыт по каждому ВПД</b></p>
<p><b>Иметь практический опыт:</b> 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><b>Умения</b></p>	<p><b>Умения</b></p>	<p><b>Умения</b></p>
<p><b>Уметь:</b> 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. Сравнить 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>

		<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>
--	--	---

		<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>
<b>Знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Знания</b>



<p><b>Знать:</b> 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><b>Виды профессиональной деятельности (ВПД)</b></p>	<p><b>Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации</b></p>	<p><b>Требования WSR</b></p>						
<p>ВПД 5. Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар.</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="734 823 770 935">П</td> <td data-bbox="770 823 1357 935"> <p><b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="734 935 770 1088">К</td> <td data-bbox="770 935 1357 1088"> <p><b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного инструмента</p> </td> </tr> </table>	П	<p><b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	К	<p><b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного инструмента</p>			
П	<p><b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>							
К	<p><b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного инструмента</p>							
<p><b>Профессиональные компетенции по каждому ВПД</b></p>	<p><b>Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия</b></p>							
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="53 1161 734 1248">ПК 5.1 Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.</td> <td data-bbox="734 1161 1357 1394" rowspan="3"> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="734 1161 770 1394">П</td> <td data-bbox="770 1161 1357 1394"> <p><b>В/01.4 Трудовая функция</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>В/02.4 Трудовая функция</b> Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> </td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="53 1248 734 1359">ПК 5.2 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="53 1359 734 1394">ПК 5.3 Готовить и оформлять супы и соусы.</td> </tr> </table>	ПК 5.1 Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="734 1161 770 1394">П</td> <td data-bbox="770 1161 1357 1394"> <p><b>В/01.4 Трудовая функция</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>В/02.4 Трудовая функция</b> Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> </td> </tr> </table>	П	<p><b>В/01.4 Трудовая функция</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>В/02.4 Трудовая функция</b> Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	ПК 5.2 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 5.3 Готовить и оформлять супы и соусы.		
ПК 5.1 Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов.	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="734 1161 770 1394">П</td> <td data-bbox="770 1161 1357 1394"> <p><b>В/01.4 Трудовая функция</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>В/02.4 Трудовая функция</b> Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> </td> </tr> </table>		П	<p><b>В/01.4 Трудовая функция</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>В/02.4 Трудовая функция</b> Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>				
П			<p><b>В/01.4 Трудовая функция</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p> <p><b>В/02.4 Трудовая функция</b> Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>					
ПК 5.2 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.								
ПК 5.3 Готовить и оформлять супы и соусы.								

ПК 5.4 Готовить и оформлять блюда из рыбы.	К	<b>В/01.4 Трудовая функция</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе <b>В/02.4 Трудовая функция</b> 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.			
<b>Практический опыт по каждому ВПД</b>	<b>Трудовые функции или трудовые действия</b>	<b>Практический опыт по каждому ВПД</b>	
<b>Иметь практический опыт:</b> 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><b>Умения</b></p>	<p><b>Умения</b></p>	<p><b>Умения</b></p>
<p><b>Уметь:</b> 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><b>В/02.4 Трудовая функция</b> Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий Проверять органолептическим способом качество основных и новых видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; <b>В/02.4 Трудовая функция</b> 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; Обработать 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 соответствии 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><b>Знания</b></p>	<p><b>Знания</b></p>	<p><b>Знания</b></p>
<p><b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для</p>	<p><b>В/02.4 Трудовая функция</b> 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><b>В/02.4 Трудовая функция</b> 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. Теоретические основы изобразительной грамоты. Создание объёмного изображения, способы отделки кондитерских изделий. Правила сочетания цветов и элементы декора при оформлении кондитерских изделий.</p>	<p>Современные 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>
--	--	---

<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 (пюре образных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюре 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</p>		<p>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 определенных 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 хлебобулочных 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</p>
---	--	--

<p>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</p>		<p>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</p>
---	--	---



<p>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.</p>		
--	--	--

Часы вариативной части были использованы с учетом сопоставления единиц ФГОС СПО, профессиональных стандартов и стандартов WorldSkills по компетенциям Кондитерское дело, Поварское дело, а также требований работодателей на увеличение часов математического и общего естественнонаучного цикла – 32 часа, общепрофессиональных дисциплин - 254 часа, в том числе на введение новой дисциплины по запросу работодателей – Химия – 112 часов, на увеличение часов профессиональных модулей - 1010 часов, в том числе на увеличение часов практики (учебная практика – 396 часов, производственная практика – 252 часа). 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 заместитель директора ГБПОУ КК «Краснодарский монтажный техникум» Ж.Г. Рувина, Су-шеф ООО «Алком» ресторан «Ривьера» К.Г. Мигунов, 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
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 1.1
ОГСЭ.02	Психология общения	Приложение 1.2
ОГСЭ.03	История	Приложение 1.3
ОГСЭ.04	Иностранный язык	Приложение 1.4
ОГСЭ.05	Физическая культура	Приложение 1.5
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2</b>
ЕН.01	Математики	Приложение 2.1
ЕН.02	Информатика и информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 2.2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>3</b>
ОП.01	Общая и профессиональная педагогика	Приложение 3.1
ОП.02	Общая и профессиональная психология	Приложение 3.2
ОП.03	Возрастная анатомия, физиология и гигиена	Приложение 3.3
ОП.04	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Приложение 3.4
ОП.05	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Приложение 3.5
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 3.6
ОП.07	Техническое оснащение организаций питания	Приложение 3.7
ОП.08	Организация обслуживания	Приложение 3.8
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 3.9
ОП.10	Охрана труда	Приложение 3.10
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 3.11
ОП.12	Химия	Приложение 3.12
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация учебно-производственного процесса</b>	Приложение 4.1
МДК.01.01	Методика профессионального обучения (по отраслям)	
<b>ПМ.02</b>	<b>Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности</b>	Приложение 4.2
МДК.02.01	Теоретические и методические основы педагогического сопровождения группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности	
<b>ПМ.03</b>	<b>Методическое обеспечение учебно-производственного процесса и педагогического сопровождения группы обучающихся профессиям рабочих (служащих)</b>	Приложение 4.3
МДК.03.01	Теоретические и прикладные аспекты методической работы мастера производственного обучения	
<b>ПМ.04</b>	<b>Участие в организации технологического процесса</b>	Приложение 4.4
МДК.04.01	Организация технологического процесса (в отрасли поварское и кондитерское дело)	

1	2	3
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</b>	Приложение 4.5
МДК.05.01	Технология кулинарного производства	
МДК.05.02	Технология кондитерского производства	
<b>УП.05</b>	<b>Учебная практика</b>	Приложение 4.6
<b>ПП.05</b>	<b>Производственная практика</b>	Приложение 4.7
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>	<b>Приложение 5</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Приложение 6</b>
<b>РПВ</b>	<b>Рабочая программа воспитания</b>	<b>Приложение 7</b>
<b>КПВР</b>	<b>Календарный план воспитательной работы</b>	<b>Приложение 8</b>

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПСССЗ**

### **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.

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-05-2020 № 05, утвержденного 31 августа 2020 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 44.02.06 Профессиональное обучение (в отрасли поварское и кондитерское дело), квалификация «мастер производственного обучения (специалист по поварскому и кондитерскому делу)».

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:	