

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КАНЕВСКОРЬ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

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

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Квалификация выпускника: техник-технолог
Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев
Форма обучения: очная

2018 г.


Согласовано
работодателями
ИП

Утверждена
Директор ГАПОУ КККАТК

Гастропаб «Гости»
«18» июня 2018г.
Чайка
Ольга
Владимировна
О.В. Чайка
М.П.



« _____ » _____ 2018г.
А.Г. Скидан
М.П.



Директор
ООО «Формула вкуса»
«18» июня 2018г.
М.В. Лыбзигов
М.П.



Директор
ООО «Группа компаний
«Формула»
«18» июня 2018г.
А.О. Ушаков
М.П.



Рассмотрена
на заседании педагогического совета (научно-методического совета)
протокол № 1 от 31.08. 2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования

Федерации № 465 от 07.05.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32672 от 11.06.2014 года) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, укрупненная группа специальности 43.00.00. Сервис и туризм, с учетом профессиональных стандартов: Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 910н).

Организация-разработчик: ГАПОУ КК «Каневской аграрно-технологический колледж»

Разработчики:

О.В. Чайка, ИП «Чайка»,
квалификация по диплому: техник-технолог



подпись

А.О. Ушаков, ООО «Группа компаний Формула»
квалификация по диплому: инженер-технолог



подпись

Лыбзиков М.В., директор ООО "Формула вкуса"
квалификация по диплому: юрист



подпись

А.В. Овсяник, зам. директора по учебной работе ГАПОУ
КККАТК, квалификация по диплому:
преподаватель математики



подпись

Королева Н.А., старший методист
ГАПОУ КККАТК, квалификация по диплому:
учитель технологии и предпринимательства



подпись

Р.Ю. Метленко, зав. учебной частью отделения
«Организация и технология в сфере бытового
обслуживания» ГАПОУ КККАТК, квалификация
по диплому: техник-технолог



подпись

Затынацкий Д.И., руководитель УМО учебного отделения
«Организация и технология в сфере бытового
обслуживания» ГАПОУ КККАТК, квалификация по
диплому: инженер-технолог



подпись

Усатая Н.В., преподаватель высшей категории ГАПОУ
КККАТК, квалификация по диплому: инженер-
технолог хлебопекарного, макаронного,
кондитерского производства
и пищевых концентратов



подпись

Потажевская Н.Ф., преподаватель высшей категории
ГАПОУ КККАТК, Почетный работник профессионального
образования ГАПОУ КККАТК, квалификация по диплому:
инженер-технолог продукции общественного питания



подпись

СОДЕРАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	НОМЕР СТРАНИЦЫ
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ)	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ (ОПОП СПО ППССЗ)	6
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ/ПРОФЕССИИ	10
3.1. Нормативные сроки освоения программы	10
3.2. Требования к поступающим	10
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	10
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	11
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ (ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ)	16
5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	16
5.2. Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR	41
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	68
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	70
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, профессии ПС: Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н), Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- ФГОС СПО ППССЗ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19.02.10 Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрированного в Минюст РФ от 23 июля 2014г. № 33234, на основе федерального компонента общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы

начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

- Устав ГАПОУ КККАТК, утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края № 62 от 13.01.2014 года и согласованного приказом Департамента имущественных отношений Краснодарского края № 2285 от 26.12.2013 года.

- Приказ Минобрнауки Российской Федерации № 464 от 11.06.2013 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказа Минобрнауки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

- Письмо ГБУ КК НМЦПО № 177/02-01 от 08.06.2016 года « О формировании учебного плана на 2016-2017 учебный год».

- Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 года № 1580 «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 года № 464.

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

- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, утвержденного директором ГАПОУ КККАТК 01.02.2014 года (регистрационный номер 63, версия № 3).

ПООП СПО ППССЗ разработана с учетом:

- профессионального стандарта Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г.

- профессионального стандарта Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н),
- профессионального стандарта Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

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

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

В результате освоения ОПОП СПО ППССЗ 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд.</i>
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд.</i>
ПК 1.4	<i>Организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 2.4	<i>Проводить приготовление, презентацию и подготовку к продаже сложной холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.5	<i>Проводить приготовление холодных фирменных, национальных блюд и блюд диетического, лечебного питания.</i>
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной

	горячей кулинарной продукции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)
ПК 3.5	<i>Приготавливать, оформлять и презентовать готовые блюда и кулинарные изделия</i>
ПК 3.6	<i>Приготавливать и оформлять блюда здорового и диетического питания и лечебных блюд.</i>
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление, презентацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление презентацию сложных мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление, презентацию мелкоштучных кондитерских изделий и шоколадной продукции.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов и другой продукции разнообразного ассортимента.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов и другой продукции разнообразного ассортимента
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 6.6	<i>Взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами.</i>
ВПД 7	Выполнение работ по профессии «Повар»
ПК 7.1	<i>Приготавливать и презентовать блюда из овощей и грибов.</i>
ПК 7.2	<i>Приготавливать и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>
ПК 7.3	<i>Приготавливать и презентовать супы и соусы.</i>
ПК 7.4.	<i>Приготавливать и презентовать блюда из рыбы.</i>
ПК 7.5.	<i>Приготавливать и презентовать блюда из мяса и домашней</i>

	<i>птицы.</i>
<i>ПК 7.6.</i>	<i>Приготавливать и презентовать холодные блюда и закуски.</i>
<i>ПК 7.7.</i>	<i>Приготавливать и презентовать сладкие блюда и напитки.</i>
<i>ПК 7.8.</i>	<i>Приготавливать и презентовать изделия из теста, пиццы.</i>

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ / ПРОФЕССИИ

3.1. НОРМАТИВНЫЕ СРОКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

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

3.2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ

Требования к уровню образования: основного общего образования.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста:

Должен быть физически выносливым, иметь хорошие долговременную память, объемный и линейный глазомер, подвижные пальцы рук, умение концентрировать внимание, тонкое чувство времени, высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение (способность глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность, честность.

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

16675 Повар

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	Общеобразовательный цикл	0/11/5	2106	702	1404	574		576	828						
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины	0/9/3	1628	543	1085	464		420	665						
ОУДб.01	Русский язык	Э	117	39	78	25		32	46						
ОУДб.02	Литература	ДЗ	176	59	117	25		48	69						
ОУДб .03	Иностранный язык	ДЗ	175	58	117	117		48	69						
ОУДб .04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э	234	78	156	40		64	92						
ОУДб.05	История	ДЗ	175	58	117	27		51	66						
ОУДб .06	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	176	59	117	109		48	69						
ОУДб .07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	20		32	38						
ОУДб .08	Физика	Э	146	49	97	40		97							
ОУДб .09	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	162	54	108	46			108						
ОУДб .10	География	ДЗ	108	36	72	15			72						
ОУДб.11	Астрономия	ДЗ	54	18	36				36						
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	0/1/2	420	140	280	100		156	124						
ОУДп.12	Информатика	Э	150	50	100	60		100							
ОУДп.13	Химия	Э	162	54	108	30			108						
ОУДп.14	Биология	ДЗ	108	36	72	10		56	16						

УД.д.00	Дополнительные учебные дисциплины	0/1/0	58	19	39	10			39						
УД.д.15	Кубановедение	ДЗ	58	19	39	10			39						
	Индивидуальный проект*		39												
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/9/1	684	228	456	430				148	60	100	64	62	22
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	44						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	44				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Э	186	24	162	162				32	30	26	32	36	6
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ ДЗ,	324	162	162	162				32	30	26	32	26	16
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	ДЗ	54	18	36	18				36					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/2/1	312	104	208	110				84	124				
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	20				48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	18	36	30				36					
ЕН.03	Химия	Э	186	62	124	60					124				
П.00	Профессиональный цикл	0/22/15	4386	1126	3260	2126	60			344	644	512	800	514	446
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/7/2	624	208	416	188				152	168	36			60
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	63	21	42	20					42				
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	54	18	36	18				36					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	67	22	45	20					45				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	72	24	48	40				48					
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	ДЗ	68	23	45	20					45				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	10						36			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	90	30	60	28									60
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	18	36	10				36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	22				32	36				

ПМ.00	Профессиональные модули	0/15/13	3762	918	2844	1938	60			192	476	476	800	514	386
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	414	90	324	234					80	244			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	270	90	180	90					80	100			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72	72						72			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72	72						72			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	522	126	396	270						232	164		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	378	126	252	126						232	20		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72	72							72		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72	72							72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	846	234	612	390	30						612		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	702	234	468	246	30						468		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72	72							72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72	72							72		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерский изделий	Э(к)	543	145	398	254							24	374	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	435	145	290	146							24	266	

УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36	36								36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72	72								72	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	318	70	248	178								140	108
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	210	70	140	70								140	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36		36	36									36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72	72									72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	381	103	278	174	30								278
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	309	103	206	102	30								206
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36	36									36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36	36									36
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	Э(к)	738	150	588	438				192	396				
МДК.07.01	Организация деятельности повара в общественном питании	Э	450	150	300	150				192	108				
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144		144	144					144				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	144		144	144					144				
Всего		0/44/22	7488	2160	5328	3240	60	576	828	576	828	612	864	576	468
ПДП.00	Практика производственная (преддипломная)														4 нед.
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы														4 недели
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы														2 недели
Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год						Всего	дисциплин и МДК	576	828	576	540	468	576	468	288
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки							учебной практики				144	72	144	36	72
							производств. практики (по				144	72	144	72	108

1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы Выполнение дипломной работы с 17.05.2022 по 13.06.2022 (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 14.06.2022 по 27.06.2022 (всего 2 нед.)	профилю специальности)								
	производственной практики (преддипломной)								144
	экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных)	2	3	1	4	1	4	3	4
	дифф. зачетов	1	10	6	6	6	5	3	6

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ПСССЗ

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
1	2	3	4	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54	36	
ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы бюджетной грамотности»</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приводить примеры: энергоэффективных и ресурсосберегающих технологий в бюджете семьи, вкладов, кредитов, инвестиций, ценных бумаг, - налогов, безвозмездных поступлений из федерального бюджета; -описывать: действие рыночного механизма применительно к разнообразным жизненным ситуациям; -объяснять: причины неравенства доходов, аксиомы рационального потребления, бюджетное ограничение семьи, роль кредита в современной экономике, механизм выпуска обеспеченных облигаций, разницу между простыми и переводными векселями, роль и 	54	36	<p>Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12</p>

	<p>значение рынка государственных ценных бумаг, теорию справедливости налогов;</p> <p>- анализировать: потребительское поведение, виды вкладов и кредитов, формирование государственного бюджета.</p> <p>знать/понимать:</p> <p>- о формах, видах и функциях денег, о личном балансе и бюджете, о сбережениях, вкладах, инвестициях, кредитовании, страховании, банковской системе, налогах, видах ценных бумаг, страховании;</p> <p>- об экономической деятельности государства и фирм;</p> <p>- о формировании и исполнении государственного, регионального, муниципального бюджетов, о федеральных целевых программах, о финансовых правовых нормах и правилах.</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <p>- для получения и оценки экономической информации;</p> <p>- составления семейного бюджета;</p> <p>- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.</p>			
П.00	Профессиональный цикл	2754 (1512+1242)	1836 (1008+828)	
ПМ.00	Профессиональные модули	2754 (1512+1242)	1836 (1008+828)	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен: иметь практический опыт:	270 (225+45)	180 (150+30)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12

	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд</i> ; -расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - 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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы из сложных блюд, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд</i> ; - проводить расчеты по формулам; - выбрать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы утиной и гусиной печени; -<i>организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i> <p>знать:</p>			
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд</i>; - правила оформления заказа на продукты со склада и приемы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд</i>; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; 			
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде; - <i>подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i> 			
МДК 01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	270 (225+45)	180 (150+30)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса сложных холодных блюд и соусов; 	378 (225+153)	252 (150+102)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; - <i>подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сложных холодных блюд</i> - <i>приготовления сложных, фирменных и национальных сложных холодных блюд и соусов блюд и их презентации</i> - <i>приема и оформления платежей за холодные блюда;</i> - <i>упаковки готовых холодных блюд на вынос;</i> - <i>оценки наличия запасов сырья, персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления холодных блюд;</i> - <i>составления заявок на сырье и контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве холодных блюд.</i> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; 			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами. - <i>использовать различные технологии приготовления сложных, фирменных и национальных сложных холодных блюд и соусов блюд и их презентацию</i> - <i>упаковывать готовые холодные блюда на вынос;</i> - <i>оценивать запасы сырья и материальные ресурсы, необходимые для приготовления холодных блюд;</i> -<i>составлять заявки на сырье.</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоенного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы. - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; 			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовки к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарии продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции; - <i>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья;</i> - <i>правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве;</i> - <i>способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд;</i> -<i>принципы и приемы презентации холодных блюд;</i> -<i>правила и технологии расчетов с потребителями.</i> 			
МДК 02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	378 (225+153)	252 (150+102)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной 	702 (450+252)	468 (300+168)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12

	<p>продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <i>-подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i> <i>-порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий</i> <i>-приготовление сложных, фирменных и национальных видов блюд, кулинарных изделий и их презентации</i> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; 			
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <i>-творчески оформляют блюда и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</i> <i>-готовить и презентовать блюда и кулинарные изделия с элементами шоу</i> <i>составлять портфолио на блюда, и кулинарные изделия.</i></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыба, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - 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; 			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - 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 (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезку на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы , приготовленной целой тушки 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; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции; 			
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>-способы организации питания, в том числе диетического;</p> <p>-рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям.</p>			
МДК 03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	702 (450+252)	468 (300+168)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции;</i> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции;</i> - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции;</i> - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; 	435 (300+135)	290 (200+90)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12

	<ul style="list-style-type: none"> - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий, сложными отделочными полуфабрикатами; - презентации сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <i>шоколадной продукции</i>; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных 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; -проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i>; <p>знать:</p>			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное 			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных 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, <i>шоколадной продукции</i>; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов. 			
МДК 04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	435 (300+135)	290 (200+90)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; 	210 (150+60)	140 (100+40)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отдельных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. <i>-подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сладких блюд, напитков;</i> <i>- приготовление десертов из творога;</i> <i>-приготовление мучных изделий, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.</i> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность горячей продукции; - оформлять документацию. <i>- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</i> <i>- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и</i> 			
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p><i>прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</i></p> <p><i>- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</i></p> <p><i>- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</i></p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p>			
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. - <i>требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> - <i>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</i> - <i>способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</i> - <i>рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> - <i>принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.</i> 			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

МДК 05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	210 (150+60)	140 (100+40)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12
ПМ.06	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений; - <i>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</i> - <i>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.</i> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - <i>планировать работу структурного подразделения и оценивать его эффективность</i> 	309 (162+147)	206 (108+98)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12

	<p>- Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p>- Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - знать работу различных подразделений; - методики расчета экономических показателей. - Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания - основы организации деятельности предприятий питания - Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций 			
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p>- Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами</p> <p>- представителями разных культур.</p>			
МДК 06.01.	Управление структурным подразделением организации	309 (162+147)	206 (108+98)	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12
ПМ.07	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар» обучающийся должен: иметь практический опыт приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блюд из овощей и грибов и презентации, - блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, - супов и соусов и презентации, - блюд из рыбы, из мяса и домашней птицы и презентации, - холодных блюд и закусок и презентации, - сладких блюд и напитков и презентации, - изделий из теста, пиццы и презентации, -организации работы бригадным способом. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы; -применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов; 	450	300	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12

	<p>-соблюдать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать правила и приёмы порционирования, оформления и подачи блюд, их упаковки на вынос, презентация;</p> <p>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции;</p> <p>-применять правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания,</p> <p>- проводить презентации блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>- проводить организацию работы бригады поваров;</p> <p>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>знать:</p> <p>-рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>- санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства;</p> <p>-органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;</p>			
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	<p><i>-принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;</i></p> <p><i>-правила и приёмы порционирования, оформления и подачи блюд;</i></p> <p><i>-принципы организации работы бригады поваров;</i></p> <p><i>-прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.</i></p>			
МДК 07.01.	Организация деятельности повара в общественном питании	450	300	Протокол заседания Круглого стола от 18.06.2018 № 12

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

Аналитическая справка
по актуализации ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
на основе соответствующих
профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR

I Выбор профессионального стандарта (профессиональных стандартов) и компетенций WSI/WSR для актуализации (разработки) основной профессиональной образовательной программы СПО

Наименование образовательной программы (Код и наименование специальности/профессии)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Уровень квалификации
1	2	4
19.02.10 Технология продукции общественного питания	Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н)	6 3

II Сопоставление ОПОП, ПС

ППССЗ/ППКРС	Профессиональный стандарт	Выводы
Виды деятельности (ВД) Организация работы структурного подразделения.	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
Профессиональные компетенции по каждому ВД ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК 6.6 Взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>		
<p>Практический опыт по каждому ВД</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений эксплуатации и ремонта электротехнических изделий, используемых в сельскохозяйственном производстве;</p>	<p>Трудовые функции или трудовые действия</p> <p>Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</p>	<p><i>проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</i></p> <p><i>- разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</i></p>
<p>Умения</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>	<p>Умения</p> <p>Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами</p> <p>Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p>	<p><i>планировать работу структурного подразделения и оценивать его эффективность</i></p> <p><i>- владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами</i></p> <p><i>- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</i></p>
<p>Знания</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p>	<p>Знания</p> <p>Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания</p>	<p><i>знать работу различных подразделений;</i></p> <p><i>- законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания</i></p>

<p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p>	<p>Основы организации деятельности предприятий питания Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p>	<p><i>- основы организации деятельности предприятий питания - основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций - методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</i></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
<p>ВД Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. ПК 6.6 <i>Взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами.</i></p>
<p>Общие компетенции (ОК): ОК 01- 09.</p>	

Наименование образовательной программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Уровень квалификации
----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

(Код и наименование специальности/профессии)		
1	2	4
19.02.10 Технология продукции общественного питания	Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)	3-4

II Сопоставление ОПОП, ПС

ППССЗ/ППКРС	Профессиональный стандарт	Выводы
<p>Виды деятельности (ВД)</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Выполнение работ по профессии «Повар»</p>	<p>Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	
<p>Профессиональные компетенции по каждому ВД</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия</p> <p>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд.</i></p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд.</i></p> <p><i>Организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i></p> <p><i>Проводить приготовление, презентацию и подготовку к продаже сложной холодной</i></p>

<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>		<p><i>кулинарной продукции разнообразного ассортимента.</i></p> <p><i>Проводить приготовление холодных фирменных, национальных блюд и блюд диетического, лечебного питания.</i></p> <p><i>Приготавливать, оформлять и презентовать готовые блюда и кулинарные изделия</i></p> <p><i>Приготавливать и оформлять блюда здорового и диетического питания и лечебных блюд.</i></p> <p><i>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов и другой продукции разнообразного ассортимента.</i></p> <p><i>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов и другой продукции разнообразного ассортимента.</i></p> <p><i>Приготавливать и презентовать блюда из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Приготавливать и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i></p> <p><i>Приготавливать и презентовать супы и соусы.</i></p> <p><i>Приготавливать и презентовать блюда из рыбы.</i></p> <p><i>Приготавливать и презентовать блюда из мяса и домашней птицы.</i></p> <p><i>Приготавливать и презентовать холодные блюда и закуски.</i></p> <p><i>Приготавливать и презентовать сладкие блюда и напитки.</i></p> <p><i>Приготавливать и презентовать изделия из теста, пиццы.</i></p>
<p>Практический опыт по каждому ВД разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p>	<p>Трудовые функции или трудовые действия Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p>	<p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд;</i></p>

<p>расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p>	<p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p>	<p><i>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья;</i></p> <p><i>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве;</i></p> <p><i>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд;</i></p> <p><i>- принципы и приемы презентации холодных блюд;</i></p> <p><i>- правила и технологии расчетов с потребителями.</i></p> <p><i>подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сложных холодных блюд</i></p> <p><i>- приготовления сложных, фирменных и национальных сложных холодных блюд и соусов</i></p> <p><i>блюд и их презентации</i></p> <p><i>- приема и оформления платежей за холодные блюда;</i></p> <p><i>- упаковки готовых холодных блюд на вынос;</i></p> <p><i>- оценки наличия запасов сырья, персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления холодных блюд;</i></p> <p><i>- составления заявок на сырье и контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве холодных блюд.</i></p> <p><i>- подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сладких блюд, напитков;</i></p> <p><i>- приготовление десертов из творога;</i></p> <p><i>- приготовление мучных изделий, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.</i></p> <p><i>блюд из овощей и грибов и презентации,</i></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p> <p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нарезка и формовка овощей и фруктов</p>	<p><i>- блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, - супов и соусов и презентации,</i></p> <p><i>- блюд из рыбы, из мяса и домашней птицы и презентации,</i></p> <p><i>- холодных блюд и закусок и презентации,</i></p> <p><i>- сладких блюд и напитков и презентации,</i></p> <p><i>- изделий из теста, пиццы и презентации,</i></p> <p><i>-организации работы бригадным способом.</i></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	<p>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	
<p>Умения</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p>	<p>Умения</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,</p>	<p>Умения</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы из сложных блюд, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд</i> ;</p>

<p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>	<p>используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p>	<p><i>-организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i></p> <p><i>использовать различные технологии приготовления сложных, фирменных и национальных сложных холодных блюд и соусов блюд и их презентацию</i></p> <p><i>- упаковывать готовые холодные блюда на вынос;</i></p> <p><i>- оценивать запасы сырья и материальные ресурсы, необходимые для приготовления холодных блюд;</i></p> <p><i>-составлять заявки на сырье.</i></p> <p><i>-творчески оформлять блюда и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</i></p> <p><i>-готовить и презентовать блюда и кулинарные изделия с элементами шоу</i></p> <p><i>составлять портфолио на блюда, и кулинарные изделия.</i></p> <p><i>- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</i></p> <p><i>- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</i></p> <p><i>- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</i></p> <p><i>- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</i></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p>	<p>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы;</p> <p>-применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать правила и приёмы порционирования, оформления и подачи блюд, их упаковки на вынос, презентация;</p> <p>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции;</p> <p>-применять правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания,</p> <p>- проводить презентации блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>- проводить организацию работы бригады поваров;</p> <p>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p>
Знания	Знания	- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для

<p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p>	<p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Способы организации питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>сложных блюд, в том числе для фирменных и национальных блюд; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд, в том числе для фирменных и национальных блюд; -подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве; - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд; -принципы и приемы презентации холодных блюд; -правила и технологии расчетов с потребителями. способы организации питания, в том числе диетического; -рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; -принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям. требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов,</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p><i>используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;</i> <i>- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> <i>- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</i> <i>-рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</i> <i>-приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;</i> <i>- санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства;</i> <i>-органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачественности полуфабрикатов, блюд и изделий;</i> <i>-принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;</i> <i>-правила и приёмы порционирования, оформления и подачи блюд;</i> <i>-принципы организации работы бригады поваров;</i>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

-прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе для фирменных и национальных блюд.
	ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе для фирменных и национальных блюд.
	ПК 1.4 Организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
	ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).
	ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
	ПК 2.4 Проводить приготовление, презентацию и подготовку к продаже сложной холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента
	ПК 2.5 Проводить приготовление холодных фирменных, национальных блюд и блюд диетического, лечебного питания.
ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
	ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)
	ПК 3.5 Приготавливать, оформлять и презентовать готовые блюда и кулинарные изделия
	ПК 3.6 Приготавливать и оформлять блюда здорового и диетического питания и лечебных блюд.
ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов и другой продукции разнообразного ассортимента.
	ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов и другой продукции разнообразного ассортимента
ВД 7 Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.1 Приготавливать и презентовать блюда из овощей и грибов.
	ПК 7.2 Приготавливать и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий,

яиц, творога, теста.
ПК 7.3 Приготавливать и презентовать супы и соусы.
ПК 7.4 Приготавливать и презентовать блюда из рыбы.
ПК 7.5 Приготавливать и презентовать блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6 Приготавливать и презентовать холодные блюда и закуски.
ПК 7.7 Приготавливать и презентовать сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8 Приготавливать и презентовать изделия из теста, пиццы.

Общие компетенции (ОК): ОК 01- 09.

Наименование образовательной программы <i>(Код и наименование специальности/профессии)</i>	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Уровень квалификации
1	2	4
19.02.10 Технология продукции общественного питания	Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.)	3

II Сопоставление ОПОП, ПС

ППССЗ/ППКРС	Профессиональный стандарт	Выводы
Виды деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	

<p>Профессиональные компетенции по каждому ВД</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия</p> <p>Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.</p>	<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление, <i>презентацию</i> сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление презентации сложных мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление, презентацию мелкоштучных кондитерских изделий и <i>шоколадной продукции</i>.</p>
<p>Практический опыт по каждому ВД</p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Трудовые функции или трудовые действия</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>	<p>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i>;</p> <p>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i>;</p> <p>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i>;</p> <p>- презентации сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i></p>

<p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p>		
<p>Умения органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Умения Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p>	<p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i>;</p> <p>-проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i>;</p>

<p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>		
<p>Знания</p> <p>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;</p> <p>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 к ним 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 полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных</p>	<p>Знания</p> <p>Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции.</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и</p>	<p>- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания</p>

<p>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;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>режимы производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p>	<p>гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> 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, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных 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, <i>шоколадной продукции</i>;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление, <i>презентацию</i> сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление презентацию сложных мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и праздничных тортов
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление, презентацию мелкоштучных кондитерских изделий и <i>шоколадной продукции</i> .
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Общие компетенции (ОК): ОК 01- 09.

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

Вид деятельности	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК) образовательной программы
	1	2	3
ВД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд.</i></p> <p>ПК 1.4 Организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы из сложных блюд, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд;</i> - <i>организовывать подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i> <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, <i>в том числе для фирменных и национальных блюд;</i> 	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

		<p>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд, в том числе для фирменных и национальных блюд;</p> <p>-подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, экзотических видов рыб и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	
<p>ВД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p><i>ПК 2.4 Проводить приготовление, презентацию и подготовку к продаже сложной холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>ПК 2.5 Проводить приготовление холодных фирменных, национальных блюд и блюд диетического, лечебного питания.</i></p>	<p>Должен уметь:</p> <p>- использовать различные технологии приготовления сложных, фирменных и национальных сложных холодных блюд и соусов блюд и их презентацию</p> <p>- упаковывать готовые холодные блюда на вынос;</p> <p>- оценивать запасы сырья и материальные ресурсы, необходимые для приготовления холодных блюд;</p> <p>-составлять заявки на сырье.</p> <p>Должен знать:</p> <p>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья;</p> <p>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве;</p> <p>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд;</p> <p>-принципы и приемы презентации холодных блюд;</p> <p>-правила и технологии расчетов с потребителями.</p>	<p>МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>

<p>ВД Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p><i>ПК 3.5 Приготавливать, оформлять и презентовать готовые блюда и кулинарные изделия</i> <i>ПК 3.6 Приготавливать и оформлять блюда здорового и диетического питания и лечебных блюд.</i></p>	<p>Должен уметь: -творчески оформлять блюда и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения -готовить и презентовать блюда и кулинарные изделия с элементами шоу составлять портфолио на блюда, и кулинарные изделия. Должен знать: -способы организации питания, в том числе диетического; -рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; -принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям.</p>	<p>МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>
<p>ВД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление, презентацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление презентацию сложных мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и праздничных тортов. ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление, презентацию мелкоштучных кондитерских изделий и шоколадной продукции</p>	<p>Должен уметь: принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции; -проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; Должен знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

		<p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i>; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>шоколадной продукции</i> и сложных отделочных полуфабрикатов. 	
<p>ВД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов <i>и другой продукции разнообразного ассортимента.</i></p> <p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов <i>и другой продукции разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</i> - <i>оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</i> - <i>творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</i> - <i>готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</i> <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i> 	<p>МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; - рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям. 	
ВД Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.6 Взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами.	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать работу структурного подразделения и оценивать его эффективность - владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами - соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работу различных подразделений; - законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания - основы организации деятельности предприятий питания - основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, 	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

		<p>социально-культурных норм бизнес-коммуникаций</p> <p>- методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур</p>	
<p>ВД Выполнение работ по профессии «Повар»</p>	<p>ПК 7.1 Приготавливать и презентовать блюда из овощей и грибов.</p> <p>ПК 7.2 Приготавливать и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПК 7.3 Приготавливать и презентовать супы и соусы.</p> <p>ПК 7.4 Приготавливать и презентовать блюда из рыбы.</p> <p>ПК 7.5 Приготавливать и презентовать блюда из мяса и домашней птицы.</p> <p>ПК 7.6 Приготавливать и презентовать холодные блюда и закуски.</p> <p>ПК 7.7 Приготавливать и презентовать сладкие блюда и напитки.</p> <p>ПК 7.8 Приготавливать и презентовать изделия из теста, пиццы.</p>	<p>Должен уметь:</p> <p>использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы;</p> <p>-применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать правила и приёмы порционирования, оформления и подачи блюд, их упаковки на вынос, презентация;</p> <p>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции;</p> <p>-применять правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания,</p> <p>- проводить презентации блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>- проводить организацию работы бригады поваров;</p>	<p>МДК.07.01 Организация деятельности повара в общественном питании</p>

		<p>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Должен знать:</p> <p>-рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</p> <p>-приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>- санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства;</p> <p>-органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;</p> <p>-принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;</p> <p>-правила и приёмы порционирования, оформления и подачи блюд;</p> <p>-принципы организации работы бригады поваров;</p> <p>-прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий.</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК И Т.Д.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
1	2	4
О.00	Общеобразовательный цикл	1
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины	
ОУДб.01	Русский язык	1.1
ОУДб .02	Литература	1.2
ОУДб .03	Иностранный язык	1.3
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	1.4
ОУДб .05	История	1.5
ОУДб .06	Физическая культура	1.6
ОУДб .07	ОБЖ	1.7
ОУДб .08	Физика	1.8
ОУДб .09	Обществознание (вкл. экономику и право)	1.9
ОУДб.10	География	1.10
ОУДб.11	Астрономия	1.11
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	
ОУДп.12	Информатика	1.12
ОУДп.13	Химия	1.13
ОУДп.14	Биология	1.14
УД.д.00	Дополнительные учебные дисциплины	
УД.д.15	Кубановедение	1.15
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	1.16
ОГСЭ.02	История	1.17
ОГСЭ.03	Иностранный язык	1.18
ОГСЭ.04	Физическая культура	1.19
ОГСЭ.05	Основы бюджетной грамотности	1.20
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	1.21
ЕН.02	Экологические основы природопользования	1.22
ЕН.03	Химия	1.23
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	2.1
ОП.02	Физиология питания	2.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2.4
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	2.5

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2.7
ОП.08	Охрана труда	2.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2.9
ПМ.00	Профессиональные модули	3
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3.1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
УП.01	Учебная практика	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	3.2
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	3.3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	3.5
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	3.6
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	
УП.06	Учебная практика	

ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	3.7
МДК.07.01	Организация деятельности повара в общественном питании	
УП.07	Учебная практика	
ПП.07	Практика производственная (преддипломная)	
РПУП	Рабочая программа учебной практики	3.8
РППП	Рабочая программа производственной практики	3.9
ПДП.00	Практика производственная (преддипломная)	3.10

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ПСССЗ

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

В учебном процессе используются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП СПО ПСССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом колледжа. 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. Формы промежуточной аттестации указаны для каждой учебной дисциплины и профессионального модуля в ячейках столбца 3:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла определены формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет или экзамен; обязательные экзамены по русскому языку и математике сдаются в письменной форме, по физике – в устной форме;

- по дисциплине «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла форма промежуточной аттестации в первом и втором семестрах – дифференцированный зачет;
- по дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и профессионального цикла формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, экзамен;
- обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям - экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК, учебной и производственной практик. Содержание экзамена квалификационного разрабатывается соответствующей методической цикловой комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе с обязательным согласованием с представителями работодателей. Экзамен квалификационный принимает комиссия в составе представителей колледжа и работодателей.

Промежуточная аттестация распределена следующим образом:

1 семестр – 1 неделя, 2 семестр – 1 неделя, 3 семестр – 1 неделя, 4 семестр – 1 неделя, 6 семестр – 1 неделя, 7 семестр – 1 неделя, 8 семестр – 1 неделя.

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы (4 недели – выполнение ВКР, 2 недели – защита ВКР).

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к выпускным квалификационным работам регламентированы Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденным от 22.09.2015г., рег. № 152.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Организация государственной итоговой аттестации выпускников регламентирована Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденным от 01.02.2014г., рег.№ 62.

