



**Аннотация программы**

 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» (далее – ГБПОУ ДТБТ, техникум) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016г. №1569, на основе примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП), зарегистрированной в государственном реестре примерных **основных образовательных программ  под номером: 43.01.09-170331,**дата регистрации: 31.03.2017, регистрационный № 44898), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок получения среднего профессионального образования (далее – СПО) увеличен по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на один год и составляет 3 года 10 месяцев, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволяет более гибко выстраивать образовательную деятельность. Использование вариативной части образовательной программы также составлено с учетом требований профессиональных стандартов и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

 При разработке ППКСР техникумом сформированы требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов, «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

 Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Правообладатель программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» (606000, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Чкалова, д. 19, тел./факс 8(813) -22-18-45).

Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования по очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 6 |
| * 1. Общая характеристика ППКРС
 |  |
| 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 7 |
| 1.3. Нормативные документы для разработки ППКРС  | 9 |
| 1.4. Требования к поступающим на обучение | 10 |
| 1.5. [Сроки освоения ППКРС и присваиваемые квалификации](#bookmark17) | 10 |
| 1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям  | 10 |
| 1.7. Порядок реализации ППКРС для обучающихся на базе основного общего образования | 11 |
| 1.8. Организация практики  | 13 |
| 1.9. Распределение обязательной и вариативной частей программы | 15 |
| 2.[Требования к результатам освоения образовательной программы](#bookmark20) | 17 |
| * 1. Перечень общих компетенций
 | 17 |
| 2.2.Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности | 18 |
| * 1. Минимальные требования к результатам освоения ППКРС
 | 20 |
| 3.Формирование конкретизированных требований по структурным элементам ППКРС | 22 |
| 3.1. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы | 22 |
| 3.2. Конкретизированные требования к профессиональным модулям | 23 |
| * 1. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам
 | 36 |
| 4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  | 41 |
| 4.1. Учебный план | 41 |
| 4.2. Календарный учебный график | 42 |
| 4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППКРС | 42 |
| 5. [Контроль и оценка результатов освоения](#bookmark51) ППКРС | 44 |
| 5.1. Промежуточная аттестация | 44 |
| 5.2. Государственная итоговая аттестация  | 46 |
| 6. [Условия реализации ППКРС](#bookmark55) | 46 |
| 6.1. Обеспечение общесистемных требований к условиям реализации ППКРС | 46 |
| 6.2. Обеспечение требований к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации ППКРС | 46 |
| 6.3. Обеспечение требований к кадровым условиям реализации ППКРС | 48 |
| * 1. Обеспечение требований к финансовым условиям реализации ППКРС
 | 49 |
| 6.5.Обеспечение требований к применяемым механизмам оценки качеств ППКРС | 49 |
| 6.6 Перечень нормативных документов отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности | 50 |
| 7. Характеристика социокультурной среды ГБПОУ ДТБТ, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций выпускников | 51 |
| Приложения. |  |
| Приложение 1. Календарный учебный график реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |  |
| Приложение 2. Учебный план ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |  |
| Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |  |
| Приложение 4. Проект программы государственной итоговой аттестации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |  |
| Приложение 5. Фонды оценочных средств ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |  |

**1. Общие положения**

**1.1. Общая характеристика ППКРС**

 ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана ГБПОУ ДТБТ в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016г. №1569, на основе примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ПООП), зарегистрированной в государственном реестре примерных **основных образовательных программ  под номером: 43.01.09-170331,**дата регистрации: 31.03.2017, регистрационный № 44898, на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Срок получения СПО увеличен по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на один год и составляет 3 года 10 месяцев, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволяет более гибко выстраивать образовательную деятельность. Использование вариативной части образовательной программы также составлено с учетом требований профессиональных стандартов и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

 При разработке ППКСР техникумом сформированы требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов, «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции, в соответствии с ПООП. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» для 3- его и 4-ого уровней квалификации, а также требования, предъявляемые к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

ППКРС предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

ППКРС реализуется с целью:

* обеспечения готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
* оказания методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в Чемпионатах международного движения WSR;
* подготовки выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

 ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ ДТБТ на основе ФГОС СПО по данной профессии, на основе требований федерального государственного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии и требований регионального рынка труда.

 ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» на базе основного общего образования по очной форме обучения.

 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

 ППКРС определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы и качество подготовки обучающихся.

 В ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер могут быть внесены обновления с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО.

 Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Видом деятельностив соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы:кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонелез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

* быть честным, ответственным;
* уметь работать в команде или самостоятельно;
* иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
* обладать способностью к концентрации внимания;
* иметь хорошую координацию;
* иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
* быть физически выносливым;
* иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, иметь хорошее цветоразличение;
* иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
* иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
* иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
* уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
* обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети «Интернет»;
* использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

 Выпускники, успешно освоившие ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

* по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
* по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности к 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
* по освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
* по освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Кроме того, возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

* в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
* в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
* в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
* в области приготовления горячих напитков (барриста);
* в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
* в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.3. Нормативно-правовые основания разработки ППКРС

Нормативную правовую основу разработки ППКРС составляют:

* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Минобрнауки РФ от «09» декабря 2016г. №1569;
* Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 1, 10.04.2014г.);
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413;
* Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 N 441 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464";
* Приказ Минобрнауки РФ №885 от 05.08.2020г. № 390 «О практической подготовке»;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. N 968;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968";
* Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
* Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
* Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
* Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП), зарегистрированной в государственном реестре примерных **основных образовательных программ  под номером: 43.01.09-170331,**дата регистрации: 31.03.2017, регистрационный № 44898);
* Устав ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»;
* Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia/ WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».
	1. Требования к поступающим на обучение

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование. Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца: аттестат об основном общем образовании.

* 1. Сроки освоения ППКРС и присваиваемые квалификацииСроки получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификаций | Срок получения СПОпо ППКРС по очной форме обучения |
| основное общее образование | Повар, кондитер | 3 года 10 месяцев |

* 1. **Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Сочетание квалификаций |
| Повар, кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Осваивается |

1. Порядок реализации ППКСР для обучающихся на базе основного общего образования

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013г. № 464, Уставом техникума и учебным планом реализации ППКРС.

Начало учебного года - 1 сентября, завершение учебного года - в соответствии с календарным учебным графиком, продолжительность учебной недели – 6 дней, начало занятий согласно расписанию. Продолжительность учебного занятия 45 минут (академический час). Учебные занятия группируются по два академических часа, между которыми предусмотрен 5-минутный перерыв.

Обязательная нагрузка обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППКРС, консультации, промежуточную аттестацию.

 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. ППКРС разработана основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Общий объем ППКРС, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 2772 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии.

Профиль обучения по данной профессии – естественнонаучный (Письмо Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 года № 06-1225).

В соответствии с примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) -57 нед.

промежуточная аттестация - 3 нед.

каникулы - 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено

следующим образом:

– на изучение общих дисциплин общеобразовательного цикла - 1134 часа;

–на изучение дисциплин по выбору из обязательных предметных областей – 738 часов,

–на изучение дополнительных учебных дисциплин по выбору обучающихся – 180 часов, в том числе: УД.20 Черчение (или УД.20 Биогенные элементы), УД.21 Основы карьерного проектирования (или УД.21 Химия, питание, здоровье), УД.22 Мировая художественная культура (или УД.22 История родного края).

В рабочих программах учебных дисциплин общеобразовательного цикла предусматривается выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Формой контроля по выполнению индивидуального проекта является оценка за защиту индивидуального проекта.

Общий объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 5904 часа.

Нормативный срок обучения по данной профессии на базе основного общего образования при очной форме обучения 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе: теоретическое обучение - 112 недель, учебная и производственная практика – 44 недели, промежуточная аттестация - 6 недель, каникулы - 35 недель, государственная итоговая аттестация - 2 недели.

ППКРС имеет следующую структуру: общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл (далее – учебные циклы), государственная итоговая аттестация.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей ППКРС техникум определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ППКРС в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов ППКРС.

 В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными техникумом фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения обучающихся.

 Освоение общепрофессионального цикла ППКРС в предусматривает освоение дисциплины ОП.09 Физическая культура (для профессий СПО) в объеме 48 академических часов.

 При формировании ППКРС предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при этом включение данных дисциплин производится без увеличения общего срока освоения образовательной программы).

 Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрен особый порядок освоения дисциплины ОП.09 Физическая культура (для профессий СПО) с учетом состояния их здоровья.

 Освоение общепрофессионального цикла ППКРС в предусматривает освоение дисциплины ОПв.13 Практикум по основам военной службы в объеме 35 академических часов (для юношей).

 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (согласно пункта 1 статьи 13 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ и Приказа Минобразования и науки РФ №134 от 24 февраля 2010г.) в рамках освоения дисциплины ОПв.13 Практикум по основам военной службы. Для подгрупп девушек в рамках дисциплины ОПв.13 Практикум по основам военной службы предусмотрено освоение основ медицинских знаний.

 Профессиональный цикл ППКРС включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

 В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

 Техникум самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения ППКРС (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивает выпускнику освоение всех общих компетенций и профессиональных компетенций в соответствии с сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, установленных ФГОС СПО.

 Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт (в том числе комплексный дифференцированный зачет), экзамен (в том числе комплексный экзамен), экзамен по модулю. Оценка знаний осуществляется по пятибалльной шкале.

 Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

**1.8 Организация практики**

 Практика является видом учебных занятий профессионального цикла ППКРС и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам деятельности. Программы практики разрабатываются и утверждаются ГБПОУ ДТБТ и являются составной частью ППКРС.

Практики проводятся согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. N 291, в соответствии с календарным учебным графиком.

 Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется техникумом в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

 Общий объем учебной и производственной практики составляет 44 недели (1584 часа), из них: учебная практика - 14 недель, производственная практика – 30 недель, что составляет 54 % от профессионального цикла ППКРС.

 Распределение учебной и производственной практик по профессиональным модулям представлено в таблице:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля | Индекс | Наименование практики | Семестр | Коли-чество недель | Коли-чество часов |
| ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента | УП.01 | Учебная практика | 4 | 2 | 72 |
| ПП.01 | Производственная практика | 4 | 6 | 216 |
| ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | УП.02 | Учебная практика | 7-8 | 4 | 144 |
| ПП.02 | Производственная практика | 8 | 9 | 324 |
| ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | УП.03 | Учебная практика | 6 | 2 | 72 |
| ПП.03 | Производственная практика | 6 | 3 | 108 |
| ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | УП.04 | Учебная практика | 7 | 2 | 72 |
| ПП.04 | Производственная практика | 8 | 5 | 180 |
| ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | УП.05 | Учебная практика | 6 | 4 | 144 |
| ПП.05 | Производственная практика | 6 | 7 | 252 |
| ИТОГО | 44 | 1587 |

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются техникумом по каждому виду практики.

Учебная практика может проводиться как на базе техникума, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. При организации учебной практики на базе техникума используется материально-техническая база: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), учебный кондитерский цех, специализированный центр профессиональных компетенций по компетенции «Поварское дело».

Целями учебной практики являются:

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов;
* развитие специальных навыков для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

* закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов;
* выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

 Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов, отзывов руководителей практики, отзывов с мест прохождения практики (при наличии), в форме аттестационного листа.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цель производственной практики: получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

 Базами учебной и производственной практик являются организации и предприятия городского округа город Дзержинск: ОАО «Дзержинскхлеб», ООО «Спар Миддл Волга», АО «Тандер», ИП Полякова (сеть школьных столовых), ООО «Валекс» (ресторан «Дружба»), ООО «Макдонаналдс», ООО «Школьное питание», ООО «Лина» ИП Куракова О.А. (загородный клуб «Чайка»), ООО «Экспрессо» (детское кафе «Золотой ключик»), ООО «Тортуга», ООО ТД «Дзержинскхлеб» (кафе «Дуэт»), ООО «Троица» (кафе «Сельский клуб»), ООО «Степ» (кафе «Блин бар»), ООО «Каравелла», АО «Тандер» (ГМ «Магнит»), ООО «Правильная кухня», ООО «Парус», ООО «Лотос» (кафе «Де-Багота») ИП Февралева Л.И

 **1.9. Распределение обязательной и вариативной частей ППКРС**

 Структура ППКРС включает обязательную часть вариативную часть. Обязательная часть ППКРС направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных  ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

 Вариативная часть ППКРС (не менее 20 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший ППКРС, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части ППКСР техникум определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом ПООП.

 При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

 Объем образовательной программы составляет 5904 академических часов, 164 недели. Обязательная часть ППКРС составляет 4572 часа, 127 недель, 80 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть ППКРС составляет 576 часов, 16 недель, 20 %от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Часы вариативной части ФГОС СПО в количестве 576 часов распределены:

 - **на изучение общепрофессиональных дисциплин** - 368 часов, в том числе:

ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (15 час.)

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров (32 час.)

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (10 час).

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (12 час.)

ОП.05. Основы калькуляции и учета (14 час.)

ОП.06. Охрана труда (6 час.)

ОП.07. Иностранный язык (12 час.)

ОП.09. Физическая культура (для профессий СПО) (8 час.)

 и введение общепрофессиональных дисциплин:

ОПв.10. Основы профессиональной деятельности (68 час.)

ОПв.11. Информационные технологии в профессиональной деятельности (88 час.)

ОПв.12. Организация обслуживания (68 час.)

ОПв.13. Практикум по основам военной службы (35 час.);

 - **на изучение профессиональных модулей** – 208 часов, в том числе:

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (40 час.**), в том числе:

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – 14 час.,

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 26 час.;

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (40 час.),** в том числе:

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок– 12 час.,

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 28 час.;

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (40 час.),** в том числе:

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 8 час.,

МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 32 час.;

 **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (40 час.),** в том числе:

МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 18 час.

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 22 час.;

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (48 час.),** в том числе:

МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 24 час.

МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 24 час.

1. **Требования к результатам освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В результате освоения ППКСР у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

2.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2. Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности

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

**1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

**2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**2.3.Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

 Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Основной вид деятельности** | **Требования к знаниям, умениям, практическому опыту** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. |

**3. Формирование конкретизированных требований по структурным элементам ППКРС**

**3.1. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы**

ППКРС имеет следующую структуру: общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл (далее – учебные циклы), государственная итоговая аттестация.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей ППКРС техникум определяет самостоятельно с учетом ПООП.

 В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств.

 Освоение общепрофессионального цикла ППКРС в предусматривает освоение дисциплины ОП.09 Физическая культура (для профессий СПО) в объеме 48 академических часов.

 При формировании ППКРС предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при этом включение данных дисциплин может производиться без увеличения общего срока освоения образовательной программы).

 Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины ОП.09 Физическая культура (для профессий СПО) с учетом состояния их здоровья.

 Освоение общепрофессионального цикла ППКРС в предусматривает освоение дисциплины ОПв.13 Практикум по основам военной службы в объеме 35 академических часов (для юношей).

 В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (согласно пункта 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ и Приказа Минобразования и науки РФ №134 от 24 февраля 2010г.) в рамках освоения дисциплины ОПв.13 Практикум по основам военной службы. Для подгрупп девушек в рамках дисциплины ОПв.13 Практикум по основам военной службы предусмотрено освоение основ медицинских знаний.

 Профессиональный цикл ППКРС включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

 В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

**3.2. Конкретизированные требования по профессиональным модулям**

|  |
| --- |
| **ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| Шифрыосваиваемыхкомпетенций(ПК и ОК) | Наименование МДК | Действия | Умения | Знания |
| *ПК 1.1.-1.2.**ОК 01-07,**09,10* | **МДК 01.01.****Процессы****приготовления,****подготовки к****реализации****кулинарных****полуфабрикатов** | Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии снормативами.Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов всоответствии с потребностями,условиями хранения. Своевременнооформлять заявку на склад дляполучения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.Сверять соответствие получаемыхпродуктов заказу и накладным.Проверять органолептическимспособом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты, соблюдениемтоварного соседства.Подготавливать в соответствии синструкциями, пользоватьсявесоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.Осуществлять выбор сырья, | Ассортимент, требования ккачеству, условия и срокихранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы,нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.Правила оформлениязаявок на склад.Виды, назначение и правила эксплуатации приборовдля экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья,продуктов и материалов.Правила обращения с таройпоставщика.Ответственность за сохранность материальных ценностей.Правила поверки весоизмерительногооборудования.Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков нарабочем месте.Правила проведения контрольного взвешивания продуктов |
| *ПК 1.1.-1.2.**ОК 01-07,**09,10* |  | Обработка различнымиметодами, подготовка к использованию традиционныхвидов овощей, грибов, рыбы,нерыбного водного сырья,мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи | Распознавать недоброкачественныепродукты.Владеть приемами мытья ибланширования различных видовпищевого сырья.Рационально использовать сырье,продукты при их обработке, подготовке.Выбирать, применять,комбинировать различные методыобработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.Выбирать, применять различныеметоды дефростации замороженного сырья, вымачивания соленыхпродуктов.Обрабатывать овощи вручную и сиспользованием технологическогооборудования.Удалять излишнюю горечь изотдельных видов овощей,предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.Соблюдать стандарты чистоты нарабочем месте. Выбирать, безопасно, всоответствии с инструкциями ирегламентами эксплуатироватьтехнологическое оборудование,инструменты, инвентарь в процессеобработки сырья | Методы обработкитрадиционных видов овощей,грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.Способы сокращенияпотерь при обработке, хранениипищевого сырья, продуктов.Способы удаленияизлишней горечи из отдельныхвидов овощей.Способы предотвращенияпотемнения отдельных видововощей и грибов в процессеобработки и хранения.Санитарно-гигиеническиетребования к ведениюпроцессов обработки,подготовки пищевого сырья,продуктов.Формы, техника нарезки,формования традиционныхвидов овощей, грибов. |
| *ПК 1.1.-1.2.**ОК 01-07,**09,10* |  | Утилизация отходов,упаковка, складированиенеиспользованного сырья, пищевых продуктов | Различать пищевые и непищевыеотходы, подготавливать пищевыеотходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.Соблюдать правила утилизациинепищевых отходов.Выбирать, рациональноиспользовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованногосырья.Осуществлять маркировкуупакованных неиспользованныхпищевых продуктов.Выбирать, применять различныеспособы хранения обработанныховощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.Соблюдать условия и срокихранения обработанного сырья,неиспользованного сырья и продуктов.Соблюдать товарное соседствопищевых продуктов при складировании.Безопасно использоватьоборудование для упаковки | Правила, условия, срокихранения пищевых продуктов.Способы упаковки,складирования пищевыхпродуктов.Виды, правила безопаснойэксплуатации оборудования,посуды, используемых дляупаковки, хранения пищевыхпродуктов.Требования охраны труда,пожарной, электробезопасностив организации питания.виды, назначение, правилабезопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов,посуды и правила ухода заними.Регламенты, стандарты, втом числе система анализа,оценки и управления опаснымифакторами (система НАССР) инормативно-техническая документация, используемаяпри обработке, подготовкесырья, приготовлении,подготовке к реализацииполуфабрикатов |
|  |  | Хранение обработанныховощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,мяса, домашней птицы, дичи |
| *ПК 1.1.,**1.3,1.4.**ОК 01-07,**09,10* |  | Приготовление полуфабрикатовдля блюд, кулинарныхизделий из рыбы и нерыбноговодного сырья, мяса, птицы, дичиразнообразного ассортимента, втом числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости,взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.Выбирать, применять,комбинировать различные способыприготовления полуфабрикатов сучетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасностиготовой продукции.Владеть техникой работы с ножом:нарезать, измельчать обработанноесырье, продукты.Править кухонные ножи.Нарезать, измельчать рыбу, мясо,птицу вручную или механическимспособом.Порционировать, формовать,панировать различными способамиполуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,домашней птицы, дичи.Выбирать, подготавливатьпряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выходаполуфабрикатов.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в процессе приготовленияполуфабрикатов с учетом принятыхнорм взаимозаменяемости.Выбирать в соответствии соспособом приготовления, безопасноиспользовать технологическоеоборудование, производственныйинвентарь, инструменты, посуду | Требования охраны труда,пожарной безопасности ипроизводственной санитарии ворганизации питания.Виды, назначение, правилабезопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов,посуды и правила ухода заними.Ассортимент, рецептуры,требования к качеству, условияи сроки храненияполуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий из рыбы инерыбного водного сырья, мяса,птицы, дичи разнообразногоассортимента, в том числерегиональных.Методы приготовленияполуфабрикатов.Способы сокращенияпотерь, сохранения пищевойценности продуктов приприготовлении полуфабрикатов.Правила, способы нарезки,порционированияполуфабрикатов из рыбы, мяса,мясных продуктов, домашнейптицы, дичи |
| *ПК 1.1.,**1.3,1.4.**ОК 01-07,**09,10* |  | Порционирование(комплектование),упаковка на вынос, хранениеполуфабрикатов | Проверять качество готовыхполуфабрикатов перед упаковкой,комплектованием.Выбирать материалы, посуду,контейнеры для упаковки.Эстетично упаковывать,комплектовать полуфабрикаты всоответствии с их видом, способом и сроком реализации.Обеспечивать условия, срокихранения, товарное соседствоскомплектованных, упакованныхполуфабрикатов.Соблюдать выход готовыхполуфабрикатов при порционировании (комплектовании).Применять различные техникипорционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | Ассортимент, назначение,правила обращения супаковочными материалами,посудой, контейнерами дляхранения и транспортированияготовых полуфабрикатов.Техника порционирования(комплектования), упаковки имаркирования упакованныхполуфабрикатов.Правила заполнения этикеток.Правила складированияупакованных полуфабрикатов.Правила порционирования(комплектования) готовойкулинарной продукции.Требования к условиям исрокам хранения упакованныхполуфабрикатов |
| *ПК 1.1**ОК 01-02, 04-07,**09-11* |  | Ведение расчетовс потребителями при отпускепродукции на вынос.Взаимодействие сПотребителями при отпускепродукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимостьполуфабрикатов.Вести учет реализованныхполуфабрикатов.Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.Принимать оплату наличнымиденьгами; принимать и оформлять безналичные платежи.Составлять отчет по платежам.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональнойтерминологией.Консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе.Разрешать проблемы в рамкахсвоей компетенции | Ассортимент и цены наполуфабрикаты на день принятия платежей.Правила торговли.Виды оплаты по платежам.Виды и характеристикаконтрольно-кассовых машин,правила осуществлениякассовых операций.Правила и порядок расчетапотребителей при оплатеналичными деньгами, прибезналичной форме оплаты.Правила поведения,степень ответственности заправильность расчетов спотребителями.Базовый словарный запасна иностранном языке.Правила, техника общения,ориентированная напотребителя |
| *ПК 1.1.-1.4.**ОК 01-02,**04-07* | **МДК 01.02.****Организация****приготовления,****подготовки к****реализации и****хранения****кулинарных****полуфабрикатов** | Подготовка, уборка рабочегоместа повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционныхвидов овощей, грибов, обработкерыбы, нерыбного водного сырья,мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Визуально проверять чистоту иисправность производственногоинвентаря, кухонной посуды перед использованием.Выбирать, рациональноразмещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду,сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты.Проводить текущую уборкурабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Выбирать и применять моющие идезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода завесоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду ипроизводственный инвентарь,инструменты в соответствии состандартами чистоты.Проверять поддержаниетребуемого температурного режима в холодильном оборудовании | Требования охраны труда,пожарной безопасности ипроизводственной санитарии ворганизации питания.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода заними. Последовательностьвыполнения технологическихопераций, современные методы,техника обработки, подготовкисырья и продуктов.Регламенты, стандарты, втом числе система анализа,оценки и управления опаснымифакторами (система НАССР) инормативно-техническаядокументация, используемаяпри обработке, подготовкесырья, приготовлении,подготовке к реализацииполуфабрикатов.Возможные последствиянарушения санитарии игигиены.Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.Виды, назначение,правила применения ибезопасного хранениячистящих, моющих идезинфицирующих средств,предназначенных дляпоследующего использования.Правила утилизацииотходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.Виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.Виды, назначение, технологического оборудования,производственного инвентаря,кухонной, столовой посуды,используемых для порционирования(комплектования), упаковкиготовых полуфабрикатов.Способы и правила порционирования(комплектования), упаковки навынос готовых полуфабрикатов.Способы правки кухонных ножей |
| *ПК 1.1.-1.4,**ОК 1, 04, 07* |  | Подбор, подготовка кработе, проверка технологическогооборудования, производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование,производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.Включать и подготавливать кработе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительныеприборы в соответствии синструкциями и регламентами,стандартами чистоты.Соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
|  |  | Подготовкарабочего местадля порционирования(комплектования),упаковки навынос готовыхполуфабрикатов | Выбирать, подготавливатьматериалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленныхполуфабрикатов.Рационально организовыватьрабочее место с учетом стандартов чистоты |
| **ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| *ПК 2.1-2.8**ОК 01-07,**09,10* | **МДК 02.01.****Процессы****приготовления,****подготовки к****реализации и****презентации****горячих блюд,****кулинарных****изделий, закусок** | Подготовка основныхпродуктов идополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать всоответствии с технологическимитребованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение домомента использования.Выбирать, подготавливатьпряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты,входящие в состав горячих блюд,кулинарных изделий, закусок всоответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,сезонностью.Использовать региональные,сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Оформлять заявки на продукты,расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад | Правила выбора основныхпродуктов и дополнительныхингредиентов с учетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости.Критерии оценки качестваосновных продуктов идополнительных ингредиентов,используемых дляприготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок.Ассортимент,характеристика региональныхвидов сырья, продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
|  |  | Приготовление горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарныхизделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требованийрецептуры, последовательностиприготовления, особенностей заказа.Рационально использоватьпродукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный ивременной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов всоответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.Определять степень готовностиблюд, кулинарных изделий, закусок.Доводить блюда, кулинарныеизделия, закуски до вкуса, доопределенной консистенции.Владеть техниками, приемамиприготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,закусок с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать ииспользовать при приготовлениигорячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости,сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии соспособом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | Ассортимент, рецептуры,пищевая ценность, требования к качеству, методыприготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных,вегетарианских, длядиетического питания.Температурный режим иправила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Виды, назначение и правила безопаснойэксплуатации технологическогооборудования, производственного инвентаря,инструментов, посуды,используемых приприготовлении горячих блюд,кулинарных изделий, закусок.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
|  |  | Хранение, отпуск горячих блюд,Кулинарных изделий, закусок | Проверять качество готовыхгорячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий,закусок на раздаче;Порционировать, сервировать итворчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовойпродукции;Соблюдать выход горячих блюд,кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия,закуски с учетом требований кбезопасности пищевых продуктов;Хранить свежеприготовленные,охлажденные и замороженные блюда,кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;Разогревать охлажденные,замороженные готовые блюда,кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;Выбирать контейнеры,упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда,кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | Техника порционирования,варианты оформления горячихблюд, кулинарных изделий,закусок для подачи;Виды, назначение столовойпосуды для отпуска с раздачи,прилавка, термосов,контейнеров для отпуска навынос горячих блюд,кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;Методы сервировки иподачи горячих блюд,кулинарных изделий, закусок;Температура подачигорячих блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;Правила разогреваниягорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок;Правила охлаждения,замораживания и хранения горячих блюд, кулинарныхизделий, закусок;Требования к безопасностихранения готовых горячихблюд, кулинарных изделий,закусок;Правила маркированияупакованных горячих блюд,кулинарных изделий, закусок,правила заполнения этикеток |
|  |  | Ведение расчетов с потребителями при отпускепродукции на вынос,взаимодействие с потребителямипри отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость горячихблюд, кулинарных изделий, закусок.Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.Принимать оплату наличнымиденьгами; принимать и оформлять безналичные платежи.Составлять отчет по платежам.Поддерживать визуальный контакт с потребителем.Владеть профессиональнойтерминологией.Консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены нагорячие блюда, кулинарныеизделия, закуски на деньпринятия платежей.Правила торговли.Виды оплаты по платежам.Виды и характеристикаконтрольно-кассовых машин.Виды и правила осуществления кассовых операций.Правила и порядок расчетапотребителей при оплатеналичными деньгами, прибезналичной форме оплаты.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя |
| *ПК 2.1.-2.8.**ОК 01-07,**09,10* | **МДК 02.02.****Организация****приготовления,****подготовки к****реализации и****презентации****горячих блюд,****кулинарных****изделий, закусок** | Подготовка, уборка рабочегоместа повара при выполнении работ по приготовлениюгорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборкурабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие идезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода завесоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать нахранение кухонную посуду ипроизводственный инвентарь всоответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытьякухонных ножей, острых,травмоопасных частейтехнологического оборудования.Соблюдать условия хранениякухонной посуды, инвентаря,инструментов | Требования охраны труда,пожарной безопасности ипроизводственной санитарии ворганизации питания.Виды, назначение, правилабезопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов,посуды и правила ухода заними.Организация работ поприготовлению горячих блюд,кулинарных изделий, закусок.Последовательностьвыполнения технологическихопераций, современные методыприготовления горячих блюд,кулинарных изделий, закусок.Регламенты, стандарты, втом числе система анализа,оценки и управления опаснымифакторами (система НАССР) инормативно-техническаядокументация, используемаяпри приготовлении горячихблюд, кулинарных изделий, закусок.Возможные последствиянарушения санитарии игигиены.Требования к личнойгигиене персонала.Правила безопасногохранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств,предназначенных дляпоследующего использования.Правила утилизацииотходов.Виды, назначениеупаковочных материалов,способы хранения пищевыхпродуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаряпосуды, используемых дляпорционирования(комплектования) готовыхгорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок.Способы и правилапорционирования(комплектования), упаковки навынос готовых горячих блюд,кулинарных изделий, закусок.Условия, сроки, способыхранения горячих блюд,кулинарных изделий, закусок |
|  |  | Подбор,подготовка кработе, проверкатехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование,производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлениюгорячих блюд, кулинарных изделий,закусок.Подготавливать к работе, проверятьтехнологическое оборудование,производственный инвентарь,инструменты, весоизмерительныеприборы в соответствии синструкциями и регламентами,стандартами чистоты.Соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
|  |  | Подготовка рабочего местаДля порционирования(комплектования),упаковки на вынос готовыхгорячих блюд, кулинарныхизделий, закусок | Выбирать, подготавливатьматериалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.Рационально организовыватьрабочее место с учетом стандартов чистоты. |
| **ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| *ПК 3.1-3.6**ОК 01-07,**09,10* | **МДК 03.01.****Процессы****приготовления,****подготовки к****реализации и****презентации****холодных блюд,****кулинарных****изделий, закусок** | Подготовкаосновныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Оценивать наличие, подбирать всоответствии с технологическимитребованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение домомента использования.Выбирать, подготавливатьпряности, приправы, специи.Взвешивать, измерять продукты,входящие в состав холодных блюд,кулинарных изделий, закусок всоответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа,сезонностью.Использовать региональные,сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Оформлять заявки на продукты,расходные материалы, необходимыедля приготовления холодных блюд,кулинарных изделий, закусок | Правила выбора основныхпродуктов и дополнительныхингредиентов с учетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости.Критерии оценки качестваосновных продуктов идополнительных ингредиентов,используемых дляприготовления холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Ассортимент,характеристика региональныхвидов сырья, продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов. |
|  |  | Приготовлениехолодных блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразногоассортимента | Выбирать, применять,комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемыхпродуктов и полуфабрикатов,требований рецептуры,последовательности приготовления,особенностей заказа.Рационально использоватьпродукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный ивременной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов всоответствии с изменением выходаблюд, кулинарных изделий, закусок.Определять степень готовностиблюд, кулинарных изделий, закусок.Доводить блюда, кулинарныеизделия, закуски до вкуса, доопределенной консистенции.Владеть техниками, приемамиприготовления холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в процессе приготовленияхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлениихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости,сочетаемости с основными продуктами.Выбирать в соответствии соспособом приготовления, безопасноиспользовать технологическоеоборудование, производственныйинвентарь, инструменты, посуду | Ассортимент, рецептуры,пищевая ценность, требования к качеству, методыприготовления холодных блюд,кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, втом числе региональных,вегетарианских, длядиетического питания.Температурный режим иправила приготовленияхолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок.Виды, назначение иправила безопаснойэксплуатации технологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов, посуды,используемых приприготовлении холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Нормывзаимозаменяемости сырья ипродуктов.Ассортимент,характеристика, кулинарноеиспользование пряностей,приправ, специй. |
|  |  | Хранение, отпускхолодных блюд,кулинарныхизделий, закусок | Проверять качество готовыххолодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.Порционировать, сервировать итворчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рациональногоиспользования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход холодных блюд,кулинарных изделий, закусок при ихпорционировании (комплектовании).Хранить свежеприготовленные,холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда,кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования | Техника порционирования,варианты оформленияхолодных блюд, кулинарныхизделий, закусок для подачи.Виды, назначение столовойпосуды для отпуска с раздачи,прилавка, контейнеров дляотпуска на вынос холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок разнообразногоассортимента, в том числерегиональных.Методы сервировки иподачи холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Температура подачихолодных блюд, кулинарныхизделий, закусокразнообразного ассортимента, втом числе региональных.Требования к безопасностихранения готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.Правила маркированияупакованных холодных блюд,кулинарных изделий, закусок,правила заполнения этикеток |
|  |  | Ведение расчетовс потребителямипри отпускепродукции навынос,взаимодействие спотребителямипри отпускепродукции сприлавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.Вести учет реализованныххолодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.Принимать оплату наличнымиденьгами; принимать и оформлять;безналичные платежи.Составлять отчет по платежам.Поддерживать визуальный контактс потребителем.Владеть профессиональнойтерминологией.Консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборехолодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамкахсвоей компетенции | Ассортимент и цены нахолодные блюда, кулинарныеизделия, закуски на деньпринятия платежей.Правила торговли.Виды оплаты по платежам.Виды и характеристикаконтрольно-кассовых машин.Виды и правилаосуществления кассовыхопераций.Правила и порядок расчетапотребителей при оплатеналичными деньгами, прибезналичной форме оплаты.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запасна иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя |
| *ПК 3.1.-3.6.**ОК 01-07,**09,10* | **МДК 03.02.****Организация приготовления,****подготовки к****реализации и****презентации****холодных блюд,****кулинарных****изделий, закусок** | Подготовка, уборка рабочего места повара привыполнении работпо приготовлениюхолодных блюд,кулинарныхизделий, закусок  | Выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование, посуду, сырье, материалы всоответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборкурабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты.Применять регламенты, стандартыи нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие идезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода завесоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать нахранение кухонную посуду ипроизводственный инвентарь всоответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытьякухонных ножей, острых,травмоопасных частейтехнологического оборудования.Соблюдать условия хранениякухонной посуды, инвентаря | Требования охраны труда,пожарной безопасности и производственной санитарии ворганизации питания.Виды, назначение, правилабезопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов,посуды и правила ухода заними.Организация работ поприготовлению холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Последовательностьвыполнения технологическихопераций, современные методыприготовления холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Регламенты, стандарты, втом числе система анализа,оценки и управления опаснымифакторами (система НАССР) инормативно-техническаядокументация, используемаяпри приготовлении холодныхблюд, кулинарных изделий,закусок.Возможные последствиянарушения санитарии и гигиены.Требования к личной гигиене персонала.Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств,предназначенных дляпоследующего использования.Правила утилизации отходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых дляпорционирования(комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Способы и правилапорционирования(комплектования), упаковки навынос готовых холодных блюд,кулинарных изделий, закусок.Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
|  |  | Подбор,подготовка кработе, проверкатехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование,производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлениюхолодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
|  |  | Подготовкарабочего местадляпорционирования(комплектования),упаковки навынос готовыххолодных блюд,кулинарных изделий, закусок | Выбирать, подготавливатьматериалы, посуду, оборудование дляупаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.Рационально организовыватьрабочее место с учетом стандартовчистоты. |
| **ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| *ПК 4.1-4.5**ОК 01-07,**09,10* | **МДК 04.01. Процессы****приготовления,****подготовки к****реализации****холодных и****горячих сладких****блюд, десертов,****напитков** | Подготовкаосновныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Оценивать наличие, подбирать всоответствии с технологическимитребованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение домомента использования.Выбирать, подготавливатьароматические и красящие вещества сучетом требований санитарных норм и правил.Взвешивать, измерять продукты,входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа,сезонностью.Использовать региональные,сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Оформлять заявки на продукты,расходные материалы, необходимыедля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Правила выбора основныхпродуктов и дополнительныхингредиентов с учетом ихсочетаемости, взаимозаменяемости.Критерии оценки качестваосновных продуктов идополнительных ингредиентов,используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.Нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов.Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.Правила составления заявки на склад |
|  |  | Приготовлениехолодных и горячих сладкихблюд, десертов,напитковразнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.Соблюдать температурный ивременной режим процессовприготовления.Изменять закладку продуктов всоответствии с изменением выходахолодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков.Определять степень готовностихолодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков.Доводить холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков довкуса, до определенной консистенции.Владеть техниками, приемамиприготовления холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков.Подбирать гарниры, соусы.Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в процессе приготовленияхолодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать ииспользовать при приготовлениихолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические икрасящие вещества с учетом ихвзаимозаменяемости, сочетаемости сосновными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.Выбирать в соответствии соспособом приготовления, безопасноиспользовать технологическоеоборудование, производственныйинвентарь, инструменты, посуду | Ассортимент, рецептуры,пищевая ценность, требования ккачеству, методыприготовления холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков разнообразного ассортимента, втом числе региональных,вегетарианских, длядиетического питания.Температурный режим иправила приготовленияхолодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков.Виды, назначение и правила безопаснойэксплуатации технологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов, посуды,используемых приприготовлении холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков.Нормывзаимозаменяемости сырья ипродуктов.Ассортимент,характеристика, кулинарноеиспользование, безопасностьароматических и красящихвеществ. |
|  |  | Хранение, отпускхолодных игорячих сладкихблюд, десертов,напитков | Проверять качество готовыххолодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков перед отпуском,упаковкой на вынос.Поддерживать температуру подачихолодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков на раздаче.Порционировать, сервировать итворчески оформлять холодных игорячих сладких блюд, десертов,напитков для подачи с учетомрационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход холодных игорячих сладких блюд, десертов,напитков при их порционировании(комплектовании).Хранить свежеприготовленные,холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.Выбирать контейнеры,упаковочные материалы, эстетичноупаковывать готовые холодных игорячих сладких блюд, десертов,напитков на вынос и длятранспортирования | Техника порционирования,варианты оформленияхолодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков дляподачи.Виды, назначение столовойпосуды для отпуска с раздачи,прилавка, контейнеров дляотпуска на вынос холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитковразнообразного ассортимента, втом числе региональных.Методы сервировки иподачи холодных и горячихсладких блюд, десертов,напитков.Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков, правилазаполнения этикеток |
|  |  | Ведение расчетовс потребителямипри отпускепродукции навынос,взаимодействие спотребителямипри отпускепродукции сприлавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодныхи горячих сладких блюд, десертов,напитков.Вести учет реализованныххолодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков.Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.Принимать оплату наличнымиденьгами; принимать и оформлятьбезналичные платежи.Составлять отчет по платежам.Поддерживать визуальный контактс потребителем.Владеть профессиональнойтерминологией.Консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборехолодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков. Разрешатьпроблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены нахолодные и горячие сладкиеблюда, десерты, напитки надень принятия платежей.Правила торговли.Виды оплаты по платежам.Виды и характеристикаконтрольно-кассовых машин.Виды и правилаосуществления кассовыхопераций.Правила и порядок расчетапотребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запасна иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя  |
| *ПК 4.1-4.5**ОК 01-07,**09,10* | **МДК. 04.02.****Организация****приготовления,****подготовки к****реализации****холодных и****горячих сладких****блюд, десертов,****напитков** | Подготовка,уборка рабочегоместа повара привыполнении работпо приготовлениюхолодных игорячих сладкихблюд, десертов,напитков | Выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование,инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборкурабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами чистоты.Применять регламенты, стандартыи нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие идезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода завесоизмерительным оборудованием.Мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать нахранение кухонную посуду ипроизводственный инвентарь всоответствии со стандартами чистоты.Соблюдать правила мытьякухонных ножей, острых,травмоопасных частейтехнологического оборудования.Соблюдать условия хранениякухонной посуды, инвентаря,инструментов | Требования охраны труда,пожарной безопасности ипроизводственной санитарии ворганизации питания.Виды, назначение, правилабезопасной эксплуатациитехнологического оборудования,производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода заними.Организация работ поприготовлению холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков.Последовательностьвыполнения технологическихопераций, современные методыприготовления холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков.Регламенты, стандарты, втом числе система анализа,оценки и управления опаснымифакторами (система НАССР) инормативно-техническаядокументация, используемаяпри приготовлении холодных игорячих сладких блюд,десертов, напитков.Возможные последствиянарушения санитарии игигиены.Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств,предназначенных дляпоследующего использования.Правила утилизацииотходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.Виды, назначениеоборудования, инвентаряпосуды, используемых дляпорционирования(комплектования) готовыххолодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков.Способы и правилапорционирования(комплектования), упаковки навынос готовых холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков.Условия, сроки, способыхранения холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков |
|  |  | Подбор,подготовка кработе, проверка технологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование,производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлениюхолодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков.Подготавливать к работе, проверятьтехнологическое оборудование,производственный инвентарь,инструменты, весоизмерительныеприборы в соответствии синструкциями и регламентами,стандартами чистоты.Соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности,охраны труда |
|  |  | Подготовкарабочего местадляпорционирования(комплектования),упаковки навынос готовыххолодных игорячих сладкихблюд, десертов,напитков | Выбирать, подготавливатьматериалы, посуду, оборудование дляупаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков.Рационально организовыватьрабочее место с учетом стандартовчистоты. |
| **ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| *ПК 5.1.-5.5.**ОК 01-07,**09,10* | **МДК 05.01. Процессы****приготовления,****подготовки к****реализации****хлебобулочных,****мучных****кондитерских****изделий** | Подготовкаосновныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Оценивать наличие, подбирать всоответствии с технологическимитребованиями, оценивать качество ибезопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов.Организовывать их хранение домомента использования.Выбирать, подготавливатьароматические и красящие вещества всоответствии с требованиямисанитарных норм и правил.Взвешивать, измерять продукты,входящие в состав хлебобулочных,мучных кондитерских изделий всоответствии с рецептурой.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии с нормамизакладки, особенностями заказа,сезонностью.Использовать региональные,сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимыедля приготовления хлебобулочных,мучных кондитерских изделий | Правила выбора основныхпродуктов и дополнительныхингредиентов с учетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости.Критерии оценки качестваосновных продуктов идополнительных ингредиентов,используемых дляприготовления хлебобулочных,мучных кондитерских изделий.Ассортимент,характеристика региональныхвидов сырья, продуктов.Нормывзаимозаменяемости сырья ипродуктов.Правила расчетапотребности в сырье и пищевыхпродуктах.Правила составлениязаявки на склад |
|  |  | Приготовлениехлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента | Выбирать, применять,комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерскихизделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемыхпродуктов и кондитерскихполуфабрикатов промышленногопроизводства, требований рецептуры,последовательности приготовления,особенностей заказа.Рационально использоватьпродукты, полуфабрикатыпромышленного производства.Соблюдать температурный ивременной режим процессовприготовления: замеса теста, выпечкиизделий.Изменять закладку продуктов всоответствии с изменением выходахлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Определять степень готовностихлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке.Доводить отделочныеполуфабрикаты до вкуса, тесто доопределенной консистенции.Владеть техниками, приемамизамеса теста, формования изделий,отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессеприготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в процессе приготовленияхлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом нормвзаимозаменяемости.Выбирать, подготавливать ииспользовать при приготовленииароматические, красящие вещества сучетом соответствия их требованиямсанитарных норм и правил,взаимозаменяемости, сочетаемости сосновными продуктами.Выбирать в соответствии соспособом приготовления, безопасноиспользовать технологическоеоборудование, производственныйинвентарь, инструменты, посуду | Ассортимент, рецептуры,пищевая ценность, требования ккачеству, методыприготовления хлебобулочных,мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента, втом числе региональных, длядиетического питания.Температурный режим иправила приготовленияхлебобулочных мучныхкондитерских изделий.Виды, назначение иправила безопаснойэксплуатации технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов.Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладкиароматических, красящихвеществ. |
|  |  | Хранение, отпускхлебобулочных,мучныхкондитерских изделий | Проверять качество готовыххлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.Порционировать, сервировать ипрезентовать хлебобулочные, мучныекондитерские изделия для отпуска сучетом рационального использованияресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.Соблюдать выход хлебобулочных,мучных кондитерских изделий при ихпорционировании (комплектовании).Хранить хлебобулочные, мучныекондитерские изделия с учетомтребований по безопасности,соблюдением режимов хранения.Выбирать контейнеры,упаковочные материалы, эстетичноупаковывать хлебобулочные, мучныекондитерские изделия на вынос и длятранспортирования | Техника порционирования,варианты оформленияхлебобулочных, мучныхкондитерских изделий дляподачи.Виды, назначение столовойпосуды для отпуска с раздачи,прилавка, контейнеров дляотпуска на выносхлебобулочных, мучныхкондитерских изделийразнообразного ассортимента, в том числе региональных.Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий.Требования к безопасностихранения хлебобулочных,мучных кондитерских изделий.Правила маркированияупакованных хлебобулочных,мучных кондитерских изделий,правила заполнения этикеток |
|  |  | Ведение расчетовс потребителямипри отпускепродукции навынос,взаимодействие спотребителямипри отпускепродукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимостьхлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Вести учет реализованныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформленииплатежей.Принимать оплату наличнымиденьгами; принимать и оформлятьбезналичные платежи.Составлять отчет по платежам.Поддерживать визуальный контактс потребителем.Владеть профессиональнойтерминологией.Консультировать потребителей,оказывать им помощь в выборехлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и цены нахлебобулочные, мучныекондитерские изделия на деньпринятия платежей.Правила торговли.Виды оплаты по платежам.Виды и характеристикаконтрольно-кассовых машин.Виды и правилаосуществления кассовыхопераций.Правила и порядок расчетапотребителей при оплатеналичными деньгами, прибезналичной форме оплаты.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.Правила общения с потребителями.Базовый словарный запас на иностранном языке.Техника общения, ориентированная на потребителя |
| *ПК 5.1.-5.5.**ОК 01-07,**09,10* | **МДК 05.02.****Организация****приготовления,****подготовки к****реализации****хлебобулочных,****мучных****кондитерских****изделий** | Подготовка,уборка рабочегоместа повара привыполнении работпо приготовлениюхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | Выбирать, рационально размещатьна рабочем месте оборудование,инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Проводить текущую уборкурабочего места кондитера всоответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Применять регламенты, стандартыи нормативно-техническуюдокументацию, соблюдать санитарные требования.Выбирать и применять моющие идезинфицирующие средства.Владеть техникой ухода завесоизмерительным оборудованием.Организовывать обработку,подготовку яиц в соответствии стребованиями санитарных норм иправил.Мыть вручную и в посудомоечноймашине, чистить и раскладывать нахранение посуду и производственныйинвентарь в соответствии состандартами чистоты.Соблюдать правила мытьякухонных ножей, острых,травмоопасных частей технологического оборудования.Соблюдать правила мытья истерилизации кондитерских мешков.Соблюдать условия хранениякухонной посуды, инвентаря,инструментов | Требования охраны труда,пожарной безопасности ипроизводственной санитарии ворганизации питания.Виды, назначение, правилабезопасной эксплуатациитехнологического оборудования,производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода заними.Организация работ наразличных участкахкондитерского цеха.Последовательностьвыполнения технологическихопераций, современные методыприготовления хлебобулочных,мучных кондитерских изделий.Регламенты, стандарты, втом числе система анализа,оценки и управления опаснымифакторами (система НАССР) инормативно-техническаядокументация, используемаяпри приготовлениихлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Возможные последствиянарушения санитарии игигиены.Требования к личнойгигиене персонала приподготовке производственногоинвентаря и кухонной посуды.Правила безопасногохранения чистящих, моющих идезинфицирующих средств,предназначенных дляпоследующего использования.Правила утилизацииотходов.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.Виды, назначениеоборудования, инвентаряпосуды, используемых дляпорционирования(комплектования) готовыххлебобулочных, мучныхкондитерских изделий;Способы и правила порционирования(комплектования), упаковки навынос готовых хлебобулочных,мучных кондитерских изделий.Условия, сроки, способыхранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок |
|  |  | Подбор,подготовка кработе, проверкатехнологическогооборудования,производственного инвентаря,инструментов,весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование,производственный инвентарь,инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участкахкондитерского цеха.Подготавливать к работе, проверятьтехнологическое оборудование,производственный инвентарь,инструменты, весоизмерительныеприборы в соответствии синструкциями и регламентами,стандартами чистоты.Соблюдать правила техникибезопасности, пожарной безопасности,охраны труда |
|  |  | Подготовка рабочего места дляпорционирования(комплектования),упаковки на вынос готовых хлебобу-лочных, мучных кондитерских изделий | Выбирать, подготавливатьматериалы, посуду, контейнеры,оборудование для упаковки, хранения,подготовки к транспортированиюготовых хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий |
|  |  | Подготовка киспользованиюобработанногосырья, полуфабрикатов,пищевыхпродуктов, другихрасходныхматериалов | Оценивать наличие, проверятьорганолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов.Осуществлять их выбор в соответствии с технологическимитребованиями.Обеспечивать их хранение всоответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты.Подготовка, обработка яиц всоответствии со стандартами чистоты.Своевременно оформлять заявку насклад | Ассортимент, требования ккачеству, условия и срокихранения сырья и продуктов.Правила оформлениязаявок на склад.Виды, назначение иправила эксплуатации приборовдля экспресс оценки качества ибезопасности сырья иматериалов.Правила обработки яиц всоответствии с требованиямисанитарных норм и правил. |

**3.3. Конкретизированные требования по общепрофессиональным дисциплинам**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Переченьосваиваемыхкомпетенций(ПК и ОК) | Наименование выделенныхучебных дисциплин | Умения | Знания |
| *ПК 1.1-1.4**2.1-2.8**3.1-3.6**4.1-4.5**5.1-5.5**ОК-1-11* | **ОП. 01.****Основы микробиологии,****физиологии питания,****санитарии и гигиены** | соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к процессам производства иреализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющихсредств;проводить органолептическуюоценку безопасности пищевого сырья и продуктов;рассчитывать энергетическую ценность блюд;составлять рационы питания для различных категорий потребителей; | основные понятия и термины микробиологии;основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; микробиологию основных пищевых продуктов;основные пищевые инфекции и пищевые отравления;возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производствакулинарной продукции;методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;правила личной гигиены работников организации питания;классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;правила проведения дезинфекции, дезинсекции,дератизации;пищевые вещества и их значение для организма человека;суточную норму потребности человека впитательных веществах;основные процессы обмена веществ в организме;суточный расход энергии;состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;физико-химические изменения пищи в процессепищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;назначение диетического (лечебного) питания,характеристику диет;методики составления рационов питания |
| *ПК 1.2-1.4**2.2-2.8**3.2-3.6**4.2-4.5**5.2-5.5**ОК 1-11* | **ОП.02.****Основы товароведения****продовольственных****товаров** | проводить органолептическуюоценку качества и безопасностипродовольственных продуктов исырья;оценивать условия и организовывать хранение продуктови запасов с учетом требованийсистемы анализа, оценки иуправления опасными факторами(НАССР);оформлять учетно-отчетнуюдокументацию по расходу ихранению продуктов;осуществлять контрольхранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации,условия и сроки хранения основных групппродовольственных товаров;виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;современные способы обеспечения правильнойсохранности запасов и расходапродуктов;виды складских помещений и требования к ним;правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |
| *ПК 1.1-1.4**2.1-2.8**3.1-3.6**4.1-4.5**5.1-5.5**ОК 1-11* | **ОП.03.****Техническое оснащение и****организация рабочего****места** | организовывать рабочее местодля обработки сырья, приготовленияполуфабрикатов, готовой продукции,ее отпуска в соответствии справилами техники безопасности,санитарии и пожарной безопасности;определять вид, выбирать всоответствии с потребностьюпроизводства технологическоеоборудование, инвентарь,инструменты;подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться вэкстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правилабезопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовойкулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессовприготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видамиизготавливаемой кулинарной икондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарнойбезопасности;правила охраны труда в организациях питания |
| *ПК 1.1-1.4**2.1-2.8* *3.1-3.6**4.1-4.5**5.1-5.5**ОК 1-11* | **ОП 04.****Экономические и правовые основы профессиональной****деятельности** | -проводить анализ состояниярынка товаров и услуг в области;профессиональной деятельности;-ориентироваться в общихвопросах основ экономикиорганизации питания;-определять потребность вматериальных, трудовых ресурсах;-применять нормы трудовогоправа при взаимодействии сподчиненным персоналом;-применять экономические иправовые знания в конкретныхпроизводственных ситуациях;-защищать свои права врамках действующегозаконодательства РФ. | -принципы рыночнойэкономики;-организационно-правовые формы организаций;-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;- способы ресурсосбережения в организации;-понятие, виды предпринимательства;-виды предпринимательскихрисков, способы их предотвращения и минимизации;-нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;-формы и системы оплаты труда;-механизм формирования заработной платы;-виды гарантий, компенсаций и удержаний иззаработной платы. |
| *ПК 1.2-1.4**2.2-2.8**3.2-3.6**4.2-4.5**5.2-5.5**ОК 1-11* | **ОП.05.****Основы калькуляции и****учета** | - оформлять документыпервичной отчетности и вести учетсырья, готовой и реализованнойпродукции и полуфабрикатов на производстве,-оформлять документыпервичной отчетности по учетусырья, товаров и тары в кладовойорганизации питания;-составлять товарный отчет задень;-определять процентнуюдолю потерь на производстве приразличных видах обработки сырья;- составлять план-меню,работать со сборником рецептурблюд и кулинарных изделий,технологическими и технико-технологическими картами;-рассчитывать цены наготовую продукцию иполуфабрикаты собственногопроизводства, оформлятькалькуляционные карточки;-участвовать в проведенииинвентаризации в кладовой и напроизводстве;-пользоваться контрольно-кассовыми машинами илисредствами автоматизации прирасчетах с потребителями;-принимать оплату наличнымиденьгами;-принимать и оформлятьбезналичные платежи;-составлять отчеты поплатежам | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;- задачи бухгалтерского учета;-предмет и метод бухгалтерского учета;-элементы бухгалтерскогоучета;-принципы и формы организации бухгалтерского учета- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности насовременном этапе;- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;- требования, предъявляемые к содержанию иоформлению документов;- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятиекалькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственногопроизводства;- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;-правила документального оформления движения материальных ценностей;- источники поступления продуктов и тары;-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,реализованных и отпущенных товаров;-методику осуществления контроля за товарными запасами;-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;- понятие материальной ответственности, еедокументальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и прибезналичной форме оплаты;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| *ПК 1.1-1.4**2.1-2.8**3.1-3.6**4.1-4.5**5.1-5.5**ОК 1-11* | **ОП.06. Охрана труда** | -выявлять опасные и вредные производственные факторы исоответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;-использовать средстваколлективной и индивидуальнойзащиты в соответствии с характеромвыполняемой профессиональнойдеятельности;-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-вырабатывать и контролировать навыки,необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | -законы и иные нормативные правовые акты,содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников вобласти охраны труда;-фактические или потенциальные последствиясобственной деятельности (илибездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;-возможные последствиянесоблюдения технологическихпроцессов и производственныхинструкций подчиненнымиработниками (персоналом);-порядок и периодичностьинструктажей по охране труда итехнике безопасности;-порядок хранения ииспользования средствколлективной и индивидуальнойзащиты. |
| *ПК 1.1-1.4**2.1-2.8**3.1-3.6**4.1-4.5**5.1-5.5**ОК 1-11* | **ОП. 07.****Иностранный язык**  | Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленныеправила общения на иностранномязыке;лексический и грамматическийминимум, необходимый длячтения и перевода (со словарем)иностранных текстовпрофессиональнойнаправленности;простые предложения,распространенные за счетоднородных членов предложенияи/или второстепенных членовпредложения;предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные,побудительные и порядок слов вних; безличные предложения;сложносочиненные предложения:бессоюзные и с союзами and, but;имя существительное: егоосновные функции впредложении; именасуществительные вомножественном числе,образованные по правилу, а такжеисключения.артикль: определенный,неопределенный, нулевой.Основные случаи употребленияопределенного и неопределенногоартикля. Употреблениесуществительных без артикля.имена прилагательные вположительной, сравнительной ипревосходной степенях,образованные по правилу, а такжеисключения.наречия в сравнительной ипревосходной степенях.Неопределенные наречия,производные от some, any, every.Количественные местоименияmuch, many, few, a few, little, alittle.глагол, понятие глагола-связки.Образование иупотребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite,Present,Past,FutureContinuous/Progressive, Present,Past,Future Perfect; | *Общие умения*использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранномязыке на профессиональные иповседневные темы;владеть техникой перевода (со словарем) профессионально- ориентированных текстов;самостоятельно совершенствовать устную иписьменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональнойнаправленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно- бытового общения;*Диалогическая речь*участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;осуществлять запрос и обобщение информации;обращаться за разъяснениями;выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемойтеме;вступать в общение (порождение инициативныхреплик для начала разговора, при переходе к новым темам);поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а такжекомментарии, замечания, выражение отношения);завершать общение;*Монологическая речь*делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном планесовершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность иуместность.*Письменная речь*небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.*Аудирование*● понимать:● основное содержание текстов монологического и диалогического характера врамках изучаемых тем;● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуацияхповседневного общения.● отделять главную информацию отвторостепенной;● выявлять наиболее значимые факты;определять свое отношение к ним, извлекать изаудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.*Чтение*извлекать необходимую, интересующую информацию;отделять главную информацию от второстепенной;использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневнойжизни. |
| *ПК 1.1**2.1**3.1**4.1**5.1**ОК 1-11* | **ОП.08.****Безопасность****жизнедеятельности** | предприниматьпрофилактические меры дляснижения уровня опасностейразличного вида и их последствий впрофессиональной деятельности ибыту;использовать средстваиндивидуальной и коллективнойзащиты от оружия массовогопоражения;применять первичные средствапожаротушения;ориентироваться в перечневоенно-учетных специальностей исамостоятельно определять среди нихродственные полученнойспециальности;применять профессиональныезнания в ходе исполнения обязанностей военной службы навоинских должностях в соответствиис полученной специальностью;оказывать первую помощьпострадавшим | принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событийи оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условияхпротиводействия терроризму каксерьезной угрозе национальнойбезопасности России;основные виды потенциальных опасностей и ихпоследствия в профессиональнойдеятельности и быту, принципыснижения вероятности ихреализации;основы военной службы и обороны государства;задачи и основные мероприятия гражданскойобороны;способы защиты населения от оружия массового поражения;меры пожарной безопасности и правилабезопасного поведения при пожарах;организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее вдобровольном порядке;область применения получаемых профессиональных знаний при исполненииобязанностей военной службы;порядок и правила оказанияпервой помощи пострадавшим |
| *ОК 1-11* | **ОП.09****Физическая культура (для профессий СПО)** | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность дляукрепления здоровья, достиженияжизненных и профессиональных целей;Применять рациональные приемыдвигательных функций в профессиональной деятельностиПользоваться средствамипрофилактики перенапряженияхарактерными для данной профессии | Роль физической культуры вобщекультурном, профессиональноми социальном развитии человека;Основы здорового образа жизни;Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)Средства профилактики перенапряжения |
| *ОК 01-11* | **ОПв.10****Основы профессиональной деятельности** | Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных условиях;Составлять план работы как для приготовления отдельных блюд, так и план для производства заготовок для всего меню. Планировать ежедневную работу;Координировать все процессы перед началом обслуживания;Оценивать приоритеты в работе, чтобы дифференцировать более важные задачи, от менее важных;Оптимизировать производственные процессы;Пользоваться механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, нейтральным оборудованием;Относиться бережно к продукту;Выбирать поставщиков на основе качества, сервиса, ассортимента и цены на продукт;Правильно заказывать необходимое сырье и расходные материалы;Соблюдать условия и сроки хранения продуктов;Рассчитывать потери при хранении; | Использование и обслуживание специальных инструментов, используемых в кулинарии;Важность непрерывного профессионального развития для поддержания знаний современных тенденций и моды в рамках кулинарного искусстваПланирование сбалансированного меню для разного круга потребителей;Наличие сезонных продуктов;Факторы влияющие на цены блюд;Методы расчета продажной цены блюд с учетом стоимости продуктов;Важность экономии и эффективности при приготовлении кулинарной продукции;Программное обеспечение, используемое для разработки рецептур, меню, расчета банкетов и т.д.;Условия хранения различных продуктов; Учет потерь при хранении, калькуляции и учете продуктов на производстве |
| *ОК 01-11* | **ОПв.11****Информационные технологии в профессиональной деятельности** | использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;применять компьютерные и телекоммуникационные средства;работать в прикладных программах СУБД;пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; использовать деловую графику и мультимедиа-информацию;работать в графических редакторах, создавать проекты оформления кулинарных блюд;использовать информационные ресурсы ИСС для поиска и хранения информации;применять антивирусные средства защиты информации; | основные понятия автоматизированной обработки информации;общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.прикладное программное обеспечение: понятие, назначение, виды прикладных программ;периферийные устройства: назначение, типы, принципы и особенности их работы, тенденции развития запоминающих устройств;организацию делопроизводства и документооборота с использованием средств электронных коммуникаций;основы композиции и дизайна оформления блюд;справочно-правовые системы: понятие, назначение, виды, оперативное и регулярное получение информации о новых законодательных актах. |
| *ОК 01-11* | **ОПв.12****Организация обслуживания**  |  использовать теоретические знания в профессиональной деятельности;соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями;качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать столы скатертями, осуществлять предварительную сервировку столов и дополнительную сервировку согласно принятого заказа;осуществлять бронирование мест; приветствовать гостей и принимать заказ на обслуживание; успешно вести переговоры при приёме заказа;получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; заполнять журнал учета столовой посуды и приборов; составить акт боя, лома, утраты посуды и приборов;складывать салфетки; работать с подносом; составлять меню; производить сервировку стола по различным видам меню; подавать блюда «В обнос», «В стол», «Английским способом», оформлять и подавать I, II, блюда; сладкие блюда; фрукты; ликероводочные изделия и прохладительные напитки; производить расчёт с посетителями. | технику безопасности в работе; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену; требования к квалификационным характеристикам; требования к безопасности услуг; бронирование мест на ПОП;технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями;технику хранения и учета столовой посуды, приборов, столового белья; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию; технику работы с подносом; способы и технику переноса приборов, посуды; общие правила и технику сервировки стола; технику и технологию подачи блюд и напитков |
| *ОК 1-11* | **ОПв.13.****Практикум по основам военной службы** | ориентироваться в перечневоенно-учетных специальностей исамостоятельно определять среди нихродственные полученной специальности;применять профессиональныезнания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;оказывать первую помощь пострадавшим | основы военной службы и обороны государства;задачи и основные мероприятия гражданскойобороны;организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее вдобровольном порядке;область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;порядок и правила оказанияпервой помощи пострадавшим |

 **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

 **4.1. Учебный план**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитеркак:

* объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
* перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
* последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
* виды учебных занятий;
* распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
* распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Обязательная нагрузка обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППКРС, консультации, промежуточную аттестацию.

Учебный план ППКРС, реализуемой на базе основного общего образования, имеет следующую структуру: общеобразовательные дисциплины, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов ППКРС в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов ППКРС.

 В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения.

 **4.2. Календарный учебный график**

 В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

 Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведены в таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс  | Обучение по дисциплинам и междисципли-нарным курсам | Учебная практика | Производст-венная практика | Промежу-точная аттестация | Государст-венная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
| 1 | 40 | - | - | 1 | - | 11 | 52 |
| 2 | 31 | 2 | 6 | 2 | - | 11 | 52 |
| 3 | 24 | 6 | 10 | 1 | - | 11 | 52 |
| 4 | 17 | 6 | 14 | 2 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 112 | 14 | 30 | 6 | 2 | 35 | 199 |

Календарный учебный график ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведен в Приложении 1.

**4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей ППКРС**

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс дисциплин, профессионального модуля, практики  | Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, разделов |
| **ОД.00** | **Общеобразовательные учебные дисциплины** |
|  | **Общие дисциплины** |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.01.1 | Родной язык (русский) |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | Астрономия |
| ОУД.06 | История |
| ОУД.07 | Физическая культура |
| ОУД.08 | ОБЖ |
| ИП.01 | Индивидуальный проект |
|   | **По выбору из обязательных предметных областей** |
| ОУДп.09 | Информатика  |
| ОУД.10 | Физика |
| ОУДп.11 | Химия |
| ОУД.12 | Обществознание (включая экономику и право) |
| ОУДп.17 | Биология |
| ОУД.18 | География |
| ОУД.19 | Экология |
|  | **Дополнительные дисциплины** |
| УД.20. | Черчение  |
| Биогенные элементы |
| УД.21. | Основы карьерного проектирования |
| Химия, питание, здоровье |
| УД.22. | Мировая художественная культура |
| История родного края |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета  |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык  |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура (для профессий СПО) |
| ОПв.10 | Основы профессиональной деятельности |
| ОПв.11 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОПв.12 | Организация обслуживания |
| ОПв.13 | Практикум по основам военной службы |
| **ПМ.00** | **Профессиональный цикл** |
|  | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.01.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.02.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| МДК.03.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| МДК.04.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| МДК.05.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| МДК.05.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| УП 05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика |

Учебный план ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведен в Приложении 2.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

 **5.1.** Промежуточная аттестация

 Аттестация обучающихся проводится согласно Положению о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Дзержинский техникум бизнеса и технологий».

 Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

 Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

* оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
* оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
* оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Техникум самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые соотнесены с требуемым результатом освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивает выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций повар - кондитер, установленных ФГОС СПО.

Оценка знаний обучающихся осуществляется по пятибалльной шкале. Знания и умения обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».
В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно),
2 (неудовлетворительно).

 Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

 Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

 Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию – 216

часов (6 недель).

 Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт (в том числе комплексный дифференцированный зачет), экзамен (в том числе комплексный экзамен), экзамен по модулю.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в форме дифференцированного зачёта (в том числе комплексного дифференцированного зачета) и /или экзамена (в том числе комплексного экзамена).

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена по модулю.

 Экзамены (в том числе комплексные экзамены), экзамены по модулю, консультации проводятся за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Дифференцированные зачёты (в том числе комплексные дифференцированные зачеты) проводятся за счёт часов, выделенных на изучение соответствующих дисциплин и МДК.

 Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Промежуточная аттестация в форме экзамена (в том числе комплексного экзамена), экзамена по модулю проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки.

Количество контрольных процедур в учебном году не превышает установленные Минобрнауки России нормативы (не более 10 дифференцированных зачетов без учета дифференцированных зачетов по физической культуре, не более 8 экзаменов).

При изучении учебной дисциплины или междисциплинарного курса в течение нескольких семестров, форма промежуточной аттестации за семестр может быть не предусмотрена, в этом случае оценка за семестр выставляется на основе отметок текущей успеваемости.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии.

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГБПОУ ДТБТ самостоятельно. Фонды оценочных средств для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций (экзамен по модулю) и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ ДТБТ после предварительного положительного заключения работодателей.

 ГБПОУ ДТБТ создает условия для максимального приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной учебной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и работодатели организаций, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

 Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. N 968, и приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968" .

 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

 Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

 Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, определяются с учетом ПООП и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

 Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)".

 Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

 Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

 Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

**6. Условия реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

 Условия реализации образовательной программы включают в себя обеспечение общесистемных требований, требований к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации ППКСР.

 **6.1. Обеспечение общесистемных требований к условиям реализации ППКРС**

 Техникум располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

 **6.2. Обеспечение требований к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации ППКРС**

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

 Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

 Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для проведения всех видов учебной деятельности обучающихся в соответствии с ПООП представлен в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
|  № п/п |  |
|  | **Кабинеты:** |
| 1 | социально-экономических дисциплин |
| 2 | микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 3 | товароведения продовольственных товаров |
| 4 | технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 5 | иностранного языка |
| 6 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 7 | технического оснащения и организации рабочего места |
|  | **Лаборатории:** |
| 8 | учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| 9 | учебный кондитерский цех |
|  | **Спортивный комплекс:** |
| 10 | спортивный зал |
| 11 | открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| 12 | место для стрельбы |
|  | **Залы:** |
| 13 | библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 14 | актовый зал |

 При проведении учебных занятий в рамках профессионального цикла дополнительно используется помещение специализированного центра профессиональных компетенций по компетенции «Поварское дело».

 Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

 Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

 В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

 К электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) обеспечен одновременный доступ 100% обучающихся.

 Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

 ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

 **6.3. Обеспечение требований к кадровым условиям реализации ППКРС**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими работниками техникума. К реализации ППКРС могут быть привлечены на условиях гражданско-правового договора лица, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в  ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

 Квалификация педагогических работников образовательной организации соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

 Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в  ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

 Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в о ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих ППКСР, не менее 25 процентов.

 Специфические требования, дополняющие условия реализации ППКРС по профессии 43.01.09:

* педагогические кадры должны знать требования профессиональных стандартов по профессиям «Повар», «Кондитер»;
* педагогические кадры должны знать требования стандарта WSR по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
* педагогические кадры должны иметь представление о потребностях регионального рынка труда в сфере общественного питания и потребительских услуг;
* педагогические кадры должны знать особенности национальной кухни.

**6.4. Обеспечение требований к финансовым условиям** **реализации ППКРС**

 Финансовое обеспечение реализации ППКРС осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по профессии с учетом корректирующих коэффициентов.

**6.5 Обеспечение требований применяемым механизмам оценки качеств ППКРС**

 Качество ППКРС определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

 В целях совершенствования ППКРС техникум при проведении регулярной внутренней оценки качества ППКРС привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

 Внешняя оценка качества ППКРС может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

**6.6. Перечень нормативных документов отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:
17. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. - Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. - Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. - 8+е изд. - СПб: Профикс, 2006. - 688 с.
23. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. - Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М., Хлебпродинформ, 2001. - 760 с.
24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
25. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

**7. Характеристика социокультурной среды ГБПОУ ДТБТ, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций выпускников**

В ГБПОУ ДТБТ сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе объединений дополнительного образования, спортивных и творческих клубов.

Обучающимся ГБПОУ ДТБТ обеспечиваются меры социальной поддержки в соответствии с локальными нормативными актами техникума.

ГБПОУ ДТБТ взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления, досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с Отделом молодёжной политики Администрации г. Дзержинска, МБУ «Центр молодёжных инициатив», МБУ «ФОК «Ока», МБУ ДОД «Дворец детского творчества», спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и договоров о сотрудничестве.

В воспитательных мероприятиях ГБПОУ ДТБТ принимают систематическое участие родители или законные представители обучающихся, представители местных органов управления, работодатели.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.