

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение краснодарского края  
«Крымский индустриально - строительный техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация повар, кондитер  
Нормативный срок освоения  
ОПОП СПО ППКРС  
3 года 10 месяцев

Согласовано  
Председатель правления  
ПК «Крымское РАЙПО»  
А.А.Миценко  
«23» 06 2017 г.

Согласовано  
Директор ГК ПОП ресторан «Магеллан»  
и летнего кафе «Журавли»  
Ковтюх Н.В.  
«26» 08 2017 г.  
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 1 от 31.08 2017 г.

Утверждена  
директор ГБПОУ КК КИСТ  
Н.В.Плошник  
«31» 08 2017 г.

Согласовано  
Заведующая производством  
ресторана «Звездный»  
Ушченко И.В.  
«27» 08 2017 г.  
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 44898 от 22.12.2016г), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский индустриально- строительный техникум»

Разработчики:

Недзвецкая Татьяна Алексеевна, Заслуженный учитель Кубани, заместитель  
директора по УПР \_\_\_\_\_  
подпись

Кожевникова Валентина Кузьминична, методист, \_\_\_\_\_  
подпись

Меркулова Инна Владимировна преподаватель \_\_\_\_\_  
подпись

Бейдик Екатерина Федоровна, мастер производственного обучения \_\_\_\_\_  
подпись

Гавозда Татьяна Владиславовна, председатель МЦК  
«Сферы обслуживания» \_\_\_\_\_  
подпись

Лазаренко Елена Анатольевна, председатель МЦК «Гуманитарных и  
общественных дисциплин» \_\_\_\_\_  
подпись

Епихина Ирина Михайловна, председатель МЦК «Точных и естественных  
наук» \_\_\_\_\_  
подпись

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>стр</b>
<b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ</b>	<b>4</b>
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ</b>	<b>7</b>
<b>3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН</b>	<b>7</b>
<b>4.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ППКРС</b>	<b>7</b>
<b>5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК</b>	<b>13</b>
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОПОП СПО ППКРС</b>	<b>15</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>19</b>



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ППКРС

### 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС

#### 1.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

- Объекты профессиональной деятельности выпускников:
- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

#### 1.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС

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

#### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 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 языках

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

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВПД 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, птицы, дичи, кролик
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, кролика
ВПД 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
ВПД 3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ВПД 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
ВПД 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. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ**

### **2.1. Нормативные сроки освоения программы**

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– 3 года 10 мес. (с получением среднего (полного) общего образования).

### **2.2. Требования к поступающим:**

Поступающий при поступлении должен иметь документы:

- аттестат об основном общем образовании;
- паспорт

**2.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):**

Повар. Кондитер.

## **3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (ПРИЛАГАЕТСЯ)**

#### 4. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППКРС

Объемы инвариантной части составляет -2196 часов и вариативной части ОПОП СПО ППКРС - 1264 часа

Вариативная часть ППКРС составляет 1264 часа: 652 часа из объема вариативной части (720 часов) и 612 из ФГОС СПО. Анализ требований региональных работодателей, таких как РАЙПО г. Крымска и Крымского района, в состав которого входит сеть ресторанов, кафе и столовых, ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли», ресторана «Звездный» предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих кадров, выявил необходимость введения в учебный план дополнительных дисциплин: Информационные технологии в профессиональной деятельности-50 часов; Организация обслуживания-50 часов; Специальный рисунок и лепка-72 часа; Художественная резка овощей и фруктов-72 часа; Психология общения-64 часа. Остальная вариативная часть ФГОС распределена на увеличение объема часов дисциплин общепрофессионального цикла и МДК учебной и производственной практик решением цикловой методической комиссии ГБПОУ КК КИСТ с участием работодателей следующим образом:

Общепрофессиональный цикл		часы вариативной части (720)	часы вариативной части из ФГОС СПО (612)
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	220	282
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	-	20
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	8	30
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		30
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		10
ОП. 05	Основы калькуляции и учёта	4	
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		92
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		50



ОП. 11	Организация обслуживания		50
ОП. 12	Специальный рисунок и лепка	72	
ОП. 13	Художественная резка овощей и фруктов	72	
АД. 14	Психология общения	64	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>432</b>	<b>330</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		10
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		20
УП.01	Учебная практика		36
ПП.01	Производственная практика	72	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		10
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20
УП.02	Учебная практика		36
ПП.02	Производственная практика	108	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</b>		

	<b>ассортимента</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		10
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		20
УП.03	Учебная практика		36
ПП.03	Производственная практика	72	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		10
ПП.04	Производственная практика	36	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40
ПП.05	Производственная практика	144	72
	Итого	652	612

На основании анкетирования, рекомендаций Крымского РАЙПО и ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли», ресторан «Звездный», предъявляемых к уровню подготовки квалифицированных рабочих и решением цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения профессии Повар, кондитер, считаем целесообразным использовать часы вариативной части следующим образом:



## Распределение объема часов

### вариативной части между циклами ОПОП СПО ПКРС

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	часы вариативной части (720)	часы вариативной части из ФГОС СПО (612)	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	<b>220</b>	<b>282</b>	
ОП.01	<p>В результате изучения дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств нового поколения и импортного производства</i></li> <li>- <i>использовать результаты микробиологических исследований при приготовлении и подаче разно образных блюд, кондитерских изделий и выпечки**</i></li> <li><i>использовать требования микробиологии, санитарии и гигиены при планировании меню</i></li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>алгоритм гигиенической оценки питьевой воды и источников водоснабжения</i></li> <li>- <i>методику обеззараживания и улучшения качества питьевой воды</i></li> <li>- <i>санитарные требования к кулинарной обработке продуктов</i></li> <li>- <i>санитарные требования к хранению и раздаче готовых блюд.</i></li> </ul>	-	20	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>

ОП. 02	<p>В результате изучения дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>проводить органолептическую оценку качества импортного пищевого сырья и экзотических продуктов;</i></li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i></li> </ul>	8	30	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
ОП. 03	<p>В результате изучения дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>обслуживать индукционные плиты, холодильное оборудование шоковой заморозки;</i></li> <li>- <i>обслуживать пароконвектоматы;</i></li> <li>- <i>составлять схемы расстановки оборудования в кулинарном и кондитерском производствах</i></li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>принцип работы индукционных плит;</i></li> <li>- <i>принцип работы холодильного оборудования шоковой заморозки.</i></li> <li>- <i>назначение, устройство принцип работы пароконвектоматов;</i></li> <li>- <i>схемы расстановки оборудования в кулинарном и кондитерском производствах</i></li> </ul>		30	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>



ОП. 04	<p>В результате изучения дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ориентироваться в показателях деятельности предприятий общественного питания</li> <li>-проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>-планировать меню с учетом потребительских предпочтений</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-показатели деятельности предприятий общественного питания</li> <li>-нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания</li> <li>-правила и технологии расчетов с потребителями</li> <li>-технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> <li>-факторы, влияющие на ценовую политику в меню</li> <li>-принципы управления предприятием питания</li> </ul>		10	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
ОП. 05	<p>В результате изучения дисциплины «Основы калькуляции и учёта» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять технологические карты</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>виды нормативно -технологической документации</li> </ul>	4		<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>

ОП. 07	<p>В результате изучения дисциплины ««Иностранный язык в профессиональной деятельности»» обучающийся должен уметь <i>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы</i></p> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</li> </ul>		92	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
ОП.10	<p>В результате изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<i>использовать информационные технологии для сбора, хранения и обработки информации;</i></li> <li>-<i>применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</i></li> <li>-<i>использовать информационные ресурсы для поиска и</i></li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<i>основные понятия автоматизированной обработки информации</i></li> <li>-<i>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</i></li> <li>- <i>основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</i></li> <li>-<i>назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения;</i></li> <li>-<i>правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения</i></li> </ul>		50	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>



ОП. 11	<p>В результате изучения дисциплины «Организация обслуживания» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li> <li>-обслуживать потребителей в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>-эксплуатировать в процессе работы оборудование с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>-осуществлять процесс презентации холодных блюд и закусок;</li> <li>- осуществлять процесс презентации горячих закусок;</li> <li>- осуществлять процесс презентации первых блюд и блюд национальной кухни;</li> <li>- осуществлять процесс презентации вторых блюд в присутствии посетителей;</li> <li>- осуществлять процесс презентации сладких блюд и десертов;</li> <li>- осуществлять процесс презентации горячих напитков</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и формы обслуживания;</li> <li>-классификацию услуг общественного питания;</li> <li>-этапы процесса обслуживания;</li> </ul>		50	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>

	<p><i>-особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</i></p> <p><i>-специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</i></p> <p><i>- методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара;</i></p> <p><i>-особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов</i></p>			
ОП. 12	<p>В результате изучения дисциплины «Специальный рисунок и лепка» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>-владеть основами изобразительной грамоты, техникой рисунка и последовательностью нанесения его на кондитерское изделие, основами разработки композиции украшения изделий, закономерностями расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основами композиции тортов и пирожных;</i></p> <p><i>- пользоваться основными навыками специального рисунка для использования в профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>-выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий;</i></p> <p><i>-подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий;</i></p> <p><i>-определять на глаз размер и соотношение частей предмета;</i></p> <p><i>-рисовать с натуры;</i></p> <p><i>- подбирать композиции кондитерских изделий;</i></p> <p><i>-применять эскизы композиции для декоративного оформления тортов;</i></p> <p><i>-осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов</i></p>	72		<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо</p> <p>Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>



	<p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основы рисунка;</li> <li>-особенности композиции, основные законы композиции;</li> <li>- виды орнаментов;</li> <li>- цвет в композиции рисунка, понятие о цвете, основные характеристики цвета;</li> <li>-понятие о рисунке с натуры, натюрморте, рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта, овощей и фруктов и растений, животных и птиц;</li> <li>-рисование пирожных и тортов, законы композиции для декоративного оформления тортов;</li> <li>-содержание и задачи лепки;</li> <li>-приемы и технику лепки;</li> <li>-особенности изготовления макетов тортов</li> </ul>			
ОП. 13	<p>В результате изучения дисциплины «Художественная резка овощей и фруктов» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать с инструментами и приспособлениями их применение и порядок хранения.</li> <li>-производить расчёт штрих-кода по методике определение подлинности товаров;</li> <li>- производить первичную обработку овощей,</li> <li>- производить простую и сложную (фигурную) нарезку овощей и фруктов, элементов карвинга;</li> <li>- составлять композицию в сочетании продуктов по цветовой гамме;</li> <li>-производить оформление бутербродов;</li> <li>- производить художественную резку из овощей и фруктов - карвинг из сырых овощей: пекинская капуста - листики; помидор - роза; огурец - розочка, листики, трубочки, валанчики; перец - мак, тюльпан, фигурная нарезка; лук зеленый - листики, шпалки, шпажки, лук</li> </ul>	72		<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>

	<p>репчатый - хризантема, яблоко - лебедь и др.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-готовить салаты из сырых овощей;</li> <li>- производить первичную обработку овощей и готовить салаты из вареных овощей;</li> <li>- готовить салаты - коктейли из сырых или вареных овощей, салат мясной, рыбный, столичный.</li> <li>- производить первичную обработку мясных или рыбных продуктов, нарезать;</li> <li>- готовить «Ассорти мясное, рыбное»;</li> <li>- готовить ланспиг, охлаждение, заливание в форму.</li> <li>- производить первичную обработку овощей, ягод, мясных или рыбных продуктов.</li> <li>- нарезать разными приемами и способами, укладывать продукты по сочетанию цветовой гаммы, и композиции, заливать ланспигом, охлаждать.</li> <li>- укладывать продукты разными приемами и способами по сочетанию цветовой гаммы, подачи</li> <li>- сервировать стол к завтраку и обеду;</li> <li>- подбирать посуду, столовые приборы и аксессуары для подачи;</li> <li>- складывать бумажные салфетки разными приемами должен знать:</li> <li>- инструменты и приспособления, их применение и порядок хранения.</li> <li>-определение пищевых продуктов по качеству;</li> <li>- расчёт штрих-кода по методике определение подлинности товаров</li> <li>- технологию приготовления бутербродов, подбор овощей для цветовой гаммы украшения,</li> <li>- технологию художественной резки из овощей и фруктов</li> <li>- карвинг из сырых овощей: пекинская капуста - листики; помидор - роза; огурец - розочка, листики, трубочки,</li> </ul>			
--	---	--	--	--



	<p>валанчики; перец - мак, тюльпан, фигурная нарезка; лук зеленый - листики, шпалки, шпажки, лук репчатый - хризантема, яблоко - лебедь и др.;</p> <p>-технологию приготовления салатов из сырых овощей;</p> <p>- первичную обработку овощей и приготовление салатов из вареных овощей;</p> <p>-технологию приготовления салатов - коктейлей из сырых или вареных овощей, салат мясной, рыбный, столичный;</p> <p>-первичную обработку мясных или рыбных продуктов, нарезка;</p> <p>- технологию приготовления «Ассорти мясное, рыбное»;</p> <p>- технологию приготовления ланспига, охлаждение, заливание в форму.</p> <p>- первичную обработку овощей, ягод, мясных или рыбных продуктов.</p> <p>- приемы и способы нарезки, укладывание продуктов по сочетанию цветовой гаммы, и композиции, заливание ланспигом, охлаждение.</p> <p>- способы и приемы укладывания продуктов по сочетанию цветовой гаммы, подачи;</p> <p>-сервировку стола к завтраку и обеду;</p> <p>- подбор посуды, столовых приборов и аксессуаров для подачи;</p> <p>- приемы складывания бумажных салфеток</p>			
--	--	--	--	--

<p>АД. 14</p>	<p>В результате изучения дисциплины «Психология общения» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать запросы и потребности конкретных групп клиентов ( в соответствии с их индивидуальными особенностями), их требования к качеству обслуживания;</li> <li>- устанавливать контакт и гибко реагировать на возникающую проблему в процессе делового общения;</li> <li>-понимать человека и осмысленно ставить себя на его место;</li> <li>- находить общий язык с разными людьми;</li> <li>-разрешать конфликтные ситуации;</li> <li>-квалифицированно взаимодействовать с посетителями, клиентами, потребителями услуг;</li> <li>-использовать свой потенциал, познавая свои возможности;</li> <li>- соблюдать этикетные нормы поведения;</li> <li>-организовывать проведение деловой беседы;</li> <li>-пользоваться визитными карточками;</li> <li>- применять на практике правила поведения за столом;</li> <li>- использовать на практике правила вручения и принятия подарка;</li> <li>- применять на практике рекомендации специалистов в области имиджологии</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о психологических основах делового общения и его значении в профессиональной деятельности работников сферы обслуживания, сферы услуг, управления;</li> <li>-о вербальных (словесных), невербальных (бессловесных) средствах общения и их роли при установлении контакта с клиентами;</li> <li>- о восприятии, понимании человека в процессе общения,</li> </ul>	<p>64</p>		<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
---------------	--	-----------	--	--



	<p><i>искажении представлений о человеке и влиянии механизмов восприятия на эффективность общения;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила установления деловых контактов и об их влиянии на эффективность взаимодействия и степень взаимопонимания;</li> <li>- правила трактовки невербальных средств общения;</li> <li>-техники общения, правила слушания и о видах слушания;</li> <li>-об этикете в деловом общении: словесном (культура речи) и невербальном (рукопожатие, улыбка, взгляд, мимика, поза и жесты);</li> <li>- правила этикета и нормы этического взаимодействия;</li> <li>- о деловом этикете служебных отношений и культуре поведения;</li> <li>-приемы эффективного общения по телефону;</li> <li>- как провести деловую беседу и какие виды вопросов при этом использовать (открытые и закрытые вопросы, риторический вопрос, вопросы, подавляющие сопротивление), правила аргументации;</li> <li>- об этических требованиях к деловой переписке; о составлении делового письма; видах деловых писем;</li> <li>- о видах визитных карточек и правилах их оформления;</li> <li>- о видах деловых приемов: «завтрак», « а-ля фуршет», «коктейль» и др.;</li> <li>-правила поведения за столом;</li> <li>- требования к сувенирам и подаркам в деловой сфере и повседневной жизни;</li> <li>- требования к одежде и внешнему виду деловой женщины и делового мужчины. Рекомендации специалистов в области имиджологии;</li> <li>- требования этикета у разных народов;</li> <li>- об индивидуальных особенностях личности (темперамент, характер, воля, способности, эмоции и</li> </ul>			
--	---	--	--	--

	<p>чувства) и их влияние на эффективность делового общения;</p> <p>- о структуре конфликтов и правилах поведения в конфликтных ситуациях</p>			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>432</b>	<b>330</b>	
МДК. 01.01	<p>В результате изучения МДК.01.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен уметь:</p> <p>- работать с нормативно-технической документацией, используемой при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов должен знать:</p> <p>- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, весоизмерительных приборов.</p> <p>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>		10	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо</p> <p>Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли</p> <p>Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>



МДК. 01.02	<p>В результате изучения МДК.01.02. « Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить презентацию полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>		20	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
УП.01	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> <li>-демонстрации навыков презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> </ul>		36	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>

ПП.01	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по организации работы заготовочных цехов.</li> <li>- подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению полуфабрикатов из овощей, грибов из рыбы, нерыбных продуктов, из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи;</li> <li>- по проведению презентации полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</li> </ul>	72		<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
МДК.02.01	<p>В результате изучения МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению супов и соусов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, процессы хранения и подготовки к реализации.</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</li> <li>- правила утилизации отходов.</li> </ul>	10		<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>



МДК.02.02	<p>В результате изучения МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь:</p> <p><i>проводить презентацию супов и соусов, блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i></p> <p>должен знать:</p> <p><i>технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</i></p>		20	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
УП.02	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 должен иметь практический опыт:</p> <p><i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i></p> <p><i>-демонстрации навыков презентации супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи</i></p>		36	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
ПП.02	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.02 должен иметь практический опыт:</p> <p><i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению супов и соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, закусок разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>-демонстрации навыков презентации супов и соусов блюд из овощей, грибов, рыбы и нерыбных продуктов</i></p>	108		<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>

	<i>мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, закусок разнообразного ассортимента</i>			
МДК.03.01	<p>В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</li> </ul>		10	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо</p> <p>Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли</p> <p>Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
МДК.03.02	<p>В результате изучения МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» обучающийся должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>		20	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо</p> <p>Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли</p> <p>Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»</p>
УП.03	<p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>		36	<p>Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо</p> <p>Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего</p>



	<i>разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>			кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»
ПП.03	Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 должен иметь практический опыт: <i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	72		Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»
МДК.04.01	В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» обучающийся должен уметь: <i>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента должен знать: - санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</i>		10	Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»
ПП.04	Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.04 должен иметь практический опыт: <i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению</i>	36		Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана

	<i>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i> <i>-демонстрации навыков презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>			«Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»
МДК.05.01	В результате изучения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» обучающийся должен уметь: <i>-проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i> должен знать: <i>- санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</i> <i>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</i>		10	Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»
МДК.05.02	В результате изучения МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента» обучающийся должен уметь <i>-проводить презентацию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i> должен знать: <i>технологию приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>		40	Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»
ПП.05	Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.05 должен иметь практический опыт: <i>-демонстрации навыков подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению</i>	144	72	Протокол № 1 от 23.06.17 Крымское Райпо Протокол №2 от 26.06.17 ГК ПОП ресторана



	<i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента -демонстрации навыков презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>			«Магеллан» и летнего кафе «Журавли Протокол №3 от 27.06.17 ресторан «Звездный»
	<b>Итого</b>	<b>652</b>	<b>612</b>	

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

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

Работодатели «Крымское районное потребительское общество» А.А. Миценко, ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли» Ковтюх Н.В., ресторан «Звездный» Ущенко И.В., принимали участие в формировании вариативной части основных профессиональных образовательных программ:

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

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

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



## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения содержащего программу в ППКРС
1	2	3
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	1
ОУД.01.01	Русский язык	1.1
ОУД.01.02	Литература	1.2.
ОУД.02	Иностранный язык	1.3
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	1.4
ОУД.04	История	1.5
ОУД.05	Физическая культура	1.6
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
ОУД.07	Информатика	1.8
ОУД.08	Физика	1.9
ОУД.09	Химия	1.10
ОУД.10	Обществознание	1.11
ОУД.11	Биология	1.12
ОУД.12	География	1.13
ОУД.13	Экология	1.14
УД.14	Кубановедение	1.15
УД.15	Основы бюджетной и финансовой грамотности	1.16
УД.16	Основы предпринимательской деятельности	1.17
УД.17	Технология проекта	
	<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2</b>
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	2.1
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	2.2
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	2.3
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	2.4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2.5
ОП.06	Охрана труда	2.6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2.7
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2.8
ОП.09	Физическая культура	2.9
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2.10
ОП.11	Организация обслуживания	2.11

ОП.12	Специальный рисунок и лепка	2.12
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	2.13
ОП.14 ВАР.АД	Психология общения	2.14
	<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	3
	<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3.1
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3.2
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	3.3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3.4
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3.5
УП.00	Учебная практика	3.6
ПП.00	Производственная практика	3.7

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППКРС**

### **6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

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

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

текущий контроль;

промежуточная аттестация (итоговый контроль).

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум направлениям:



оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

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

На весь период обучения запланировано 7 недель промежуточной аттестации. Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Часов самостоятельной работы для общеобразовательного цикла не предусмотрено.

Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла завершается экзаменами по учебным дисциплинам:

- Русский язык;
- Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия;
- Биология

Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов на группу обучающихся на весь срок обучения. Время, отводимое на консультации, предусмотрено из часов на промежуточную аттестацию. Консультации предусмотрены на учебные дисциплины и модули, по которым запланированы экзамены или подготовка курсового проекта. Поэтому в общеобразовательном цикле выделены часы консультаций на предметы: Русский язык; Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия; Биология, а также на подготовку и защиту индивидуального проекта.

Промежуточную аттестацию проводят за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

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

Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Основы калькуляции и учёта, Организация обслуживания заканчиваются экзаменами из часов, выделенных на промежуточную аттестацию. На указанные общепрофессиональные дисциплины предусмотрены часы консультаций, выделенных на промежуточную аттестацию.



Часы самостоятельной работы обучающихся учитываются в общем количестве часов учебного плана и стоят в расписании учебных занятий по учебной дисциплине, на которые они выделены.

В профессиональном цикле предусмотрены экзамены на междисциплинарные курсы и экзамены квалификационные по всем профессиональным модулям.

По МДК профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусмотрены комплексные экзамены.

Консультации распределены аналогично общепрофессиональному циклу.

Учебная и производственная практика проводится в сроки обозначенные графиком учебного процесса

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (профессионального модуля) проводится в форме ДЭ. ДЭ предназначен для демонстрации обучающимися независимой экспертной комиссии уровня овладения профессиональными и общими компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов Ворлдскиллс Россия и включает оценку теоретических знаний и практических умений, опыта в форме:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;

- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего.

ДЭ проводится по каждому основному виду деятельности (профессиональному модулю)

К ДЭ по основному виду деятельности ( профессиональному модулю) допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по МДК и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав профессионального модуля.

## **6.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Необходимым условием допуска к государственной аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов



профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

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

### **6.3. Организация государственной аттестации выпускников**

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

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

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена . Вся процедура проведения Государственной аттестации обозначена в Федеральном законе об образовании № 273 от 29.12.12. п.6.2 ст.15.ст.59, в Положении о Государственной аттестации техникума, утвержденного приказом ГБПОУ КК КИСТ №233 от 01.09.2016 г

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

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

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

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

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

Обучающийся, не прошедший в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации, отчисляется из образовательного учреждения среднего профессионального образования и получает академическую справку установленного образца.

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

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



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение краснодарского края  
«Крымский индустриально - строительный техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация повар, кондитер  
Нормативный срок освоения  
ОПОП СПО ППКРС  
3 года 10 месяцев