

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

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»**

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

базовой подготовки

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: техник-технолог

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

2019г.

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателей
по профилю специальностей

(Наименование организации)
«07» « 06 » 2019 г.
(должность)

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателей
по профилю специальностей

(Наименование организации)
«07» « 06 » 2019 г.
(должность)

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателей
по профилю специальностей

(Наименование организации)
«07» « 06 » 2019 г.
(должность)

(подпись)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23 июля 2014г.), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессионального стандарта №546 Кондитер, приказ Минтруда РФ 597н от 07.09.2015 , регистрационный номер 38940 от 21.09.2015 в Министерстве юстиции РФ, № 554 Повар приказ Минтруда РФ 610н от 08.09.2015г. , регистрационный номер 39023 от 29.09.2015г. в Министерстве юстиции РФ, WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia(WRS) по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело».

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчики:

- М.Ю.Чижова, зам. директора по УР ГБПОУ КК КПТ
- Л.Г. Славгородская, зам. директора по НМР ГБПОУ КК КПТ
- И.И.Василько зам. директора по УПР ГБПОУ КК КПТ
- И.Г. Арутюнян, зам. директора по УВР ГБПОУ КК КПТ
- Л.Г. Кафидова, методист ГБПОУ КК КПТ
- Е.Ю. Астахова, председатель ЦМК ТПОП, ООвОП
- И.В. Караева председатель ЦМК СЭОГД
- Е.А. Колотий председатель ЦМК МиЕД, ИТ
- Т.Ю.Соколовская преподаватель ГБПОУ КК КПТ
- С.А. Дюба преподаватель ГБПОУ КК КПТ
- В.И.Соколова преподаватель ГБПОУ КК КПТ
- А.А. Коржакова преподаватель ГБПОУ КК КПТ
- Л.Н. Кретинина преподаватель ГБПОУ КК КПТ
- Е.И. Киблицкая преподаватель ГБПОУ КК КПТ
- И.В. Сеидова преподаватель ГБПОУ КК КПТ
- Л.С. Щипанова преподаватель ГБПОУ КК КПТ
- Е.В. Катаева преподаватель ГБПОУ КК КПТ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК
«Краснодарский
политехнический техникум»
« 07 » « 06 » 2019 г.

И.В. Остапенко



РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
ГБПОУ КК КПТ
Протокол № 5 от 07.06. 2019 г.

Секретарь *Карачи*

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	НОМЕР СТРАНИЦЫ
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ)	
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ (ОПОП СПО ППССЗ)	7
2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.2 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	7
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ/ПРОФЕССИИ	9
3.1 Нормативные сроки освоения программы	9
3.2 Требования к поступающим	9
3.3 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	9
4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	10
5 ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ	16
5.1 Обоснование вариативной части на основе введения профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR5	17
5.2 Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	77
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	93
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	95
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом профессионального стандарта № 546 Кондитер, приказ Минтруда РФ 597н от 07.09.2015, регистрационный номер 38940 от 21.09.2015 в Министерстве юстиции РФ, № 554 Повар приказ Минтруда РФ 610н от 08.09.2015г., регистрационный номер 39023 от 29.09.2015г. в Министерстве юстиции РФ, WorldSkills International (WSI) / WorldSkills Russia(WRS) по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело».

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум» разработана на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23 июля 2014г.), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;

в соответствии: с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва (ред. от 18.08.2016 г. № 1061) "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";

- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов"; приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов";
- письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования";
- приказом Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534;
- письмом Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного, плана с рекомендациями по его заполнению»);
- законом Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2017 № 613 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"(Зарегистрирован 26.07.2017 № 47532),
- уставом техникума.

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВЦД 7	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.
ПК 7.1	Производить первичную обработку сырья и продуктов
ПК 7.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд.
ПК 7.3	Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
ПК 7.4	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативные сроки освоения программы при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

3.2. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;

3.3 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий, рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 010 2014 МСК308)

12901	Кондитер
16675	Повар

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ КК «Краснодарский политехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

среднего профессионального образования (далее – СПО).

УП ОПОП составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

УП ОПОП обеспечивает:

- возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- возможность администрации и преподавателей формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- возможность воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Рабочий учебный план
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования программа подготовки
специалистов среднего звена

Квалификация: **Техник - технолог**
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			
				Всего	В том числе		Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5	6	7	
	Обязательная часть циклов ОПОП	96	5184	3456	1576	60	
О.00	Общеобразовательный цикл	39	2106	1404	546		
ОУД.00	Базовые дисциплины	30,1	1632	1088	440		1-2
ОУД.01	Русский язык		117	78	10		1
ОУД.02	Иностранный язык		175	117	117		1
ОУД.03	Математика		234	156	75		1
ОУД.04	История		180	120	54		2
ОУД.05	Обществознание (вкл. экономику и право)		162	108	17		1
ОУД.06	География		108	72	16		1
ОУД.07	Экология		54	36	6		1
ОУД.08	Физика		146	97	23		
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	10		1
ОУД.10	Физическая культура		175	117	102		1
ОУД.10	Литература		176	117	10		
ОУД.00	Профильные дисциплины	7,8	420	280	100		1-2
ОУД.11	Информатика		150	100	62		1-2
ОУД.12	Химия		162	108	24		1
ОУД.13	Биология		108	72	14		1
УД.п	Дополнительные учебные дисциплины	1,1	54	36	6		
УД.п01	Астрономия		54	36	6		1
	Индивидуальный проект						1

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	12,7	738	492	324	0	1-4
ОГСЭ.01	Основы философии		52	48		0	4
ОГСЭ.02	История		52	48		0	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык		202	162	162	0	2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	156	0	2--4
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности		54	36	6		1
ОГСЭ.06	Кубановедение		54	36			2
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	5,8	312	208	84	0	2---3
ЕН.01	Математика		84	56	18	0	3
ЕН.02	Экологический основы природопользования		54	36	10	0	3
ЕН.03	Химия		174	116	56	0	2
П.00	Профессиональный цикл	62,6	3324	2216	970	60	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	14,2	768	512	148	0	1-4
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		84	56	20	0	1
ОП.02	Физиология питания		54	36	8		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		108	72	20	0	2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		69	46	36	0	4
ОП.05	Метрология и стандартизация		72	48	6	0	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		69	46	4	0	3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		102	68	18	0	3
ОП.08	Охрана труда		54	36	8		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22	0	2
ОП.10	Основы предпринимательства		54	36	6		3
ПМ.00	Профессиональные модули	48,3	2556	1704	822	60	

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		300	200	110	0	2
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		300	200	110	0	2
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		369	246	114	0	2
МДК.02.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции		369	246	114	0	2
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		486	324	142	20	3
МДК.03.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции		486	324	142	20	3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		360	240	124	20	3-4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		360	240	124	20	3-4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		303	202	100	0	4
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		303	202	100	0	303
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		228	152	52	20	4

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		228	152	52	20	4
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер		510	340	180		1-3
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд		279	186	104		1-2
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий		231	154	76		3
	Вариативная часть циклов ОПОП	24	1296	864	348		
	Итого по циклам (обязательная и вариативная часть ОПОП)	120	6480	4320	1924		
УП.00.	Учебная практика	28		1008			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4		144			
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	34					
Итого		199					

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебную дисциплину ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности в объеме 54 часа в т.ч. 36 часов аудиторных во исполнение Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.» ; ОП. 08 Основы предпринимательства-54 часа т.ч. 36 часов аудиторных в соответствии с потребностями Краснодарского края в развитии предпринимательской деятельности на основании Постановления законодательного собрания Краснодарского края №47-/15080 от 20.10.10 «Об образовании рабочей группы по разработке комплексных мер, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае» ; ОГСЭ.06 Кубановедение-54 часа т.ч. 36 часов аудиторных с учётом приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 27.05.04 №01.8/889 "Об утверждении регионального плана учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края". Введения данных дисциплин вызвана необходимостью повышать уровень подготовки обучающихся по данным направлениям.

Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС. техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования». Часы вариативной части распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Для распределения объёма часов, отведённого на вариативную часть был проведен опрос представителей работодателей по профилю ОПОП. В результате проведённого опроса были определены общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули и соответственно междисциплинарные курсы требующие более расширенного и углублённого изучения (см. таблицу распределения часов вариативной части). В результате проведённого опроса выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач, находить инновационные решения выполнения этих задач и квалификационных требований. Работодателями были даны рекомендации в части внедрения современных востребованных технологий – приготовление суши, роллов. техникум приобрёл для приготовления данного вида продукции необходимые инструменты, два преподавателя прошли курсы повышения квалификации по соответствующему

направлению. С помощью анкетирования были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

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

Аналитическая справка

по актуализации ОПОП СПО *по специальности* 19.02.10 Технология продукции общественного питания на основе соответствующих профессиональных стандартов и компетенций WSI/WSR
(в соответствии с Алгоритмом применения профессиональных стандартов при разработке профессиональных образовательных программ)

Разработчики:

1. Дюба С.А, преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум»,
2. Астахова Елена Юрьевна, преподаватель, председатель цикловой методической комиссии государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

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

Наименование образовательной программы (Код и наименование специальности/профессии)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких); обобщенных трудовых функций (ОТФ)	Наименование выбранной компетенции WSI/WSR (одной или нескольких)	Уровень квалификации
1	2	3	4
19.02.10 Технология продукции общественного питания	"Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н) "Кондитер" от 7 сентября 2015 г. N 597н)	«Поварское дело» «Кондитер» «Выпечка хлебобулочных изделий»	4

Рекомендации по выбору ПС:

<i>Ц аг</i>	<i>Объект анализа в ПС</i>	<i>Объект анализа во ФГОС СПО, ОПОП. Признаки необходимости использования ПС для актуализации ОПОП</i>
1	<p><i>Наименование ПС № 554 Повар</i> <i>Вид профессиональной деятельности:</i> Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p> <p><i>Наименование ПС № 546 Кондитер</i> <i>Вид профессиональной деятельности:</i> Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания</p>	<p>Одноименные или близкие по смыслу наименования специальности (профессии) СПО и ПС.</p> <p>СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>Профессиональный стандарт № 554 Повар № 546 Кондитер</p>
2	<p><i>Наименования ОТФ ПС № 554 Повар</i> В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <p><i>ПС № 546 Кондитер</i> В. Изготовление теста,</p>	<p>Области профессиональной деятельности во ФГОС СПО: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания</p> <p>Виды деятельности, перечисленных во ФГОС СПО: - организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>

	отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной холодной кулинарной продукции; - организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложной горячей кулинарной продукции; - организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий; - организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов сложных холодных и горячих десертов; - организация работы структурного подразделения; - выполнение работ по профессиям 16675 Повар,12901 Кондитер
3	Уровень квалификации ОТФ 4	Соответствие уровня квалификации возможностям образовательной программы СПО: <ul style="list-style-type: none"> - ППКРС - 4 уровень; - ППССЗ: базовая подготовка - 4 уровень,
4	Требования к образованию для выполнения ОТФ Среднее профессиональное образование. Программа подготовки специалистов среднего звена	Указано СПО Среднее профессиональное образование. Программа подготовки специалистов среднего звена
5	Требования к опыту практической работы для выполнения ОТФ 1 год	Отсутствуют

II Сопоставление ОПОП, ПС, WSI/WSR

(при выборе нескольких ПС и WSI/WSR заполняется несколько таблиц)

ППССЗ/ППКРС	Профессиональный стандарт	Компетенция WSI/WSR	Выводы
Виды деятельности (ВД)	Обобщенные трудовые функции (ОТФ) или трудовые функции (ТФ) соответствующего уровня квалификации	Наименование профессионального навыка	
1	2	3	4
Профессиональные компетенции по каждому ВД:	№ 554 Повар от 8 сентября 2015 г. N 610н № 546 Кондитер от 7 сентября 2015 г. N 597н	«Поварское дело», «Кондитер», «Выпечка хлебобулочных изделий»	Расширить знания и умения компетенции WSI/WSR «Поварское дело» и ПС № 554 Повар, № 546 Кондитер
Виды деятельности (ВД): - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - Организация процесса и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции - Организация процесса и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий С. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	1. Приготовление, оформление и презентация вегетарианской закуски (ово-лакто), основного горячего блюда из рыбы 2. Разработать дизайн, изготовить и презентовать композицию из	Расширить знания и умения по виду деятельности Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной

<p>- Организация процесса и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- Организация процесса и технология приготовления сложных горячих и холодных и горячих десертов</p> <p>- Организация работы структурного подразделения</p> <p>- Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер</p>	<p>C/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>C/02.5 Организация работы бригады поваров</p> <p>C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p> <p>D. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания</p> <p>D/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания</p> <p>D/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания</p> <p>D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>	<p>шоколада</p> <p>3. Изготовить хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, мелкоштучные изделия из сладкого дрожжевого теста</p>	<p><i>продукции разнообразного ассортимента</i></p>
<p>Профессиональные компетенции по каждому ВД:</p> <p>ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и</p>	<p>Трудовые функции по каждой ОТФ или трудовые действия:</p> <p>C/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>C/02.5 Организация работы бригады поваров</p> <p>V/01.4 Подготовка инвентаря,</p>	<p>Приготовление, оформление и презентация вегетарианской закуски (ово-лакто), основного горячего блюда из рыбы</p>	

<p>приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		
<p>ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление для сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПК 2.1. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов.</p>	<p>С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>С/02.5 Организация работы бригады поваров</p> <p>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Приготовление, оформление презентация вегетарианской закуска (ово-лакто), основного горячего блюда из рыбы</p> <p>Приготовление,</p>	<p>и <i>Расширить трудовые действия</i></p> <p>- <i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара мясного цеха к работе</i></p> <p>и <i>Расширить трудовые действия</i></p> <p>-- <i>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара холодного цеха к работе</i></p> <p>и <i>Расширить трудовые</i></p>

<p>ВД 3 Организация процесса и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;</p> <p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>С/02.5 Организация работы бригады поваров</p> <p>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>оформление презентации вегетарианской закуски (ово-лакто), основного горячего блюда из рыбы</p>	<p>действия</p> <p>- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара горячего цеха к работе</p> <p>- оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
<p>ВД 4 Организация процесса и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.</p> <p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить</p>	<p>В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>		<p>Расширить трудовые действия</p> <p>- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p>

<p>приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p> <p>ВД 5 Организация процесса и технология приготовления сложных горячих и холодных и горячих десертов</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>		<p>Разработать дизайн, изготовить и презентовать композицию из шоколада</p> <p>Изготовить хлеб смеси ржаной и пшеничной муки, мелкоштучные изделия из сладкого дрожжевого теста</p>	<p>Расширить трудовые действия</p> <p>- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>- Изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции</p>
<p>ВД 7 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.</p> <p>ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья и продуктов</p> <p>ПК 7.2 Производить приготовление или</p>	<p>С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>С/02.5 Организация работы бригады</p>	<p>1. Приготовление, оформление и презентация вегетарианской</p>	<p>Расширить знания и умения компетенции WSI/WSR «Поварское дело» и ПС № 554 Повар, № 546 Кондитер</p>

<p>подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд. ПК 7.3 Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки. ПК 7.4 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб ПК 7.5 Готовить и оформлять простые мучные кондитерские изделия</p>	<p>поваров В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>закуски (ово-лакто), основного горячего блюда из рыбы 2. Разработать дизайн, изготовить и презентовать композицию из шоколада 3. Изготовить хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки, мелкоштучные изделия из сладкого дрожжевого теста</p>	
<p>Практический опыт по каждому ВД иметь практический опыт: ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы</p>	<p>Трудовые функции или трудовые действия - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и овощного пюре</p>	<p>Приготовление оформления и подача сложных горячих бульонов (консоме). Приготовление, оформление и презентация вегетарианской закуски (ово-лакто) Приготовление овощного пюре</p>	<p>Расширить знания и умения по ПС - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

<p>для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; 	<p>кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий - Контроль выполнения помощником повара заданий - Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий 	<p>современными способами</p> <p>Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра</p> <p>низкотемпературным способом</p> <p>Приготовление итальянской пасты с начинкой и без</p> <p>Приготовление сложных отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса</p> <p>низкотемпературным методом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий - Контроль выполнения помощником повара заданий - Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
<p>ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; 	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий - Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 		<p>Расширить трудовые действия в разделе «Иметь практический опыт»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление и презентация вегетарианской закуска (ово-лакто)

<ul style="list-style-type: none"> - Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - Сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - Оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - Декорирования блюд сложными холодными соусами; - Контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Нарезка и формовка овощей и фруктов - Приготовление и оформление канапе, легких закусок разнообразного ассортимента - Приготовление и оформление холодных и горячих закусок - Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд - Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов - Приготовление и оформление горячих и холодных соусов - Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов - Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных 		<p><i>Расширить трудовые действия в разделе «Иметь практический опыт»:</i></p> <p>Приготовление оформление и подача сложных горячих бульонов (консоме).</p> <p>Приготовление овощного пюре современными способами</p> <p>Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра низкотемпературным способом</p>
--	--	--	--

<p>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p> <p>- Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p> <p>- Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p> <p>- Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p> <p>- Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p> <p>- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p> <p>- Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	<p>Приготовление хлеба:</p> <p>Вид 1 – из смеси ржаной и пшеничной муки, по заданной стандартной</p>	<p>Приготовление итальянской пасты с начинкой и без</p> <p>Приготовление сложных отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса низкотемпературным методом.</p> <p><i>Расширить трудовые действия в разделе «Иметь практический опыт»:</i></p> <p>Приготовление хлеба:</p> <p>Вид 1 – из смеси ржаной и пшеничной муки, по заданной стандартной рецептуре.</p> <p>Приготовление хлеба Вид 2 –</p>
<p>ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного</p>			

хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование оборудования и инвентаря;

оформления отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

<p>рецептуре.</p> <p>Приготовление хлеба</p> <p>Вид 2 – пшеничного хлеба и дополнительных сырьевых компонентов по выбору</p> <p>Приготовление изделий из сладкого дрожжевого теста по ускоренной технологии приготовления:</p> <p>Вид 1 – мелкоштучные булочные изделия без начинки;</p> <p>Вид 2 – мелкоштучные булочные изделия с начинкой.</p> <p>Приготовление слоёных бездрожжевых изделий с начинкой и без начинки</p>	<p>пшеничного хлеба и дополнительных сырьевых компонентов по выбору</p> <p>и Приготовление изделий из сладкого дрожжевого теста по ускоренной технологии приготовления:</p> <p>Вид 1 – мелкоштучные булочные изделия без начинки;</p> <p>Вид 2 – мелкоштучные булочные изделия с начинкой.</p> <p>Приготовление слоёных бездрожжевых изделий с начинкой и без начинки</p> <p><i>Расширить трудовые действия в разделе «Иметь</i></p>
--	--

<p>ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции - Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции - Подготовка товарных отчетов производству кондитерской и шоколадной продукции - Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе - Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции - Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха - Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции 	<p>Приготовление полуфабрикатов из шоколада.</p> <p>Организация рабочего места в горячем цехе.</p> <p>Разработать дизайн, изготовить и презентовать композицию из шоколада (техники работы с шоколадом: литье, формовка, лепка, напыление и т.д.).</p> <p>Изготовить два вида конфет из горького шоколада, с начинкой, погружным методом, по 15 штук каждого вида:</p> <p>один вид – с начинкой, изготовленной с использованием фруктового или ягодного пюре</p>	<p>практический опыт»:</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из шоколада.</p> <p>Организация рабочего места в горячем цехе. Разработать дизайн, изготовить и презентовать композицию из шоколада (техники работы с шоколадом: литье, формовка, лепка, напыление и т.д.).</p> <p>Изготовить два вида конфет из горького шоколада, с начинкой, погружным методом, по 15 штук каждого вида:</p> <p>один вид – с начинкой, изготовленной с использованием фруктового или ягодного пюре</p> <p>второй, с начинкой, на выбор участника (исключая ганаш)</p>
--	--	--	--

<p>ВД 7 Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской шоколадной продукции - Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента - Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции - Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции - Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь - Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям 	<p>второй, с начинкой, на выбор участника (исключая ганаш)</p>	
<p>Умения ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса - Производить анализ и оценку потребности основного производства 		<p>МДК 01.01 <i>Расширить трудовые действия в разделе «Умения»:</i> -- <i>Производить анализ и оценку потребности</i></p>

<p>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>- принимать решения по организационным процессам подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>- проводить расчеты по формулам;</p> <p>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов сложных блюд;</p> <p>- выбирать различные способы приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>- Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной</p>	<p>организации питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>- Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p> <p>- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		<p><i>основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</i></p> <p><i>- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</i></p> <p>МДК 02.01 Расширить трудовые действия в разделе «Умения»:</p> <p><i>- Изменять ассортимент</i></p>
--	--	--	---

<p>холодной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - Проводить расчеты по формулам; - Безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - Оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; 	<ul style="list-style-type: none"> - Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения - Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу - Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления - Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий - Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия - Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий - Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия 	<p>холодных блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале - Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления холодных блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения - Организовывать обучение помощников повара холодного цеха на рабочих местах технологиям приготовления холодных блюд, напитков и кулинарных изделий - Осуществлять контроль выполнения помощниками повара холодного цеха заданий по изготовлению
--	--	--

<p>ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none">- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	
---	--

блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

- Изготавливать холодные блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

- Творчески оформлять холодные блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

- Готовить и презентовать холодные блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

МДК

03.01

Расширить трудовые действия в разделе «Умения»:

- Изменять ассортимент горячих блюд и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

- Производить анализ и

<p>проводить расчеты по формулам;</p> <ul style="list-style-type: none">- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	
---	--

	<p>оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</p> <ul style="list-style-type: none">- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления горячих блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения- Организовывать обучение помощников повара горячего цеха на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий- Осуществлять контроль выполнения помощниками повара горячего цеха заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента- Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия
--	---

<p>ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- принимать организационные решения по вопросам процесса приготовления сдобных</p>	<p>- Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>- Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>- Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного</p>	<p><i>по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</i></p> <p>- Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p> <p>- Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p> <p>МДК 04.01</p> <p>Расширить трудовые действия в разделе «Умения»:</p> <p>- Обосновывать ассортимент кондитерской продукции</p> <p>- Анализировать и оценивать потребность в трудовых</p>
---	---	---

<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формования сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; 	<p>производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции - Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента - Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции - Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию - Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий 		<p>ресурсах, необходимых для производства кондитерской продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения - Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской продукции - Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции - Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Готовить и представлять кондитерскую с элементами
--	--	--	---

<p>ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию 	<ul style="list-style-type: none"> - Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения - Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального - Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления - Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции - Составлять калькуляцию продукции производства - Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции - Составлять портфолио на кондитерскую 	<p>шоу, в том числе национального</p> <p>МДК 05.01</p> <p>Расширить трудовые действия в разделе «Умения»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции - Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции - Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения - Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции - Осуществлять контроль
---	--	---

	и шоколадную продукцию		<p>выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
<p>Знания</p> <p>ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; 	<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления 		<p>МДК 01.01</p> <p><i>Расширить действия в разделе «Знания»:</i></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных

<p>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней</p>	<p>товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>- Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и</p>		<p>изделий</p> <p>- <i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p>
---	--	--	--

<p>птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. <p>ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; - Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, 	<p>кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации - Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента - Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента 		<p>МДК 02.01</p> <p><i>Расширить действия в разделе «Знания»:</i></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
--	---	--	---

<p>сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>- Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>- Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>- Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>- Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>- Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>- Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных,</p>	<p>- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>- Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>		<p><i>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</i></p> <p><i>- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента</i></p>
---	---	--	--

рыбных блюд и соусов;

- Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- Правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- Технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

<ul style="list-style-type: none"> - Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - Технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - Гарниры, заправки и соусы для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - Риски и области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - Методы контроля безопасности продуктов, процесс приготовления и хранения готовой холодной продукции 			
<p>ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, 	<ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, 		<p>МДК 03.01 <i>Расширить действия в разделе «Знания»:</i> Знать: - <i>Нормативные правовые</i></p>

<p>блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правилам выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правилам выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества 	<p>оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий - Технологии наставничества и обучения на рабочих местах 		<p>акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке - Технологии наставничества и обучения на рабочих местах - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания - Способы организации питания, в том числе диетического - Рецентура
---	---	--	---

подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы.

		<p>современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>- Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p>
--	--	--

различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к

различным группам блюд;

- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых

сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных групп сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

МДК 04.01

Расширить действия в разделе «Знания»:

Знать:

- *Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания*

- *Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской продукции*

- *Способы сокращения потерь и сохранения*

<p>- правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- варианты сочетания основных видов сырья с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных,</p>	<p>- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>- Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p> <p>- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>- Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p>		<p><i>питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской продукции, при их тепловой обработке</i></p> <p><i>-Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской продукции</i></p> <p><i>- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</i></p>
---	---	--	--

<p>мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных</p>	<p>- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p>		<p><i>МДК 05.01</i></p> <p><i>Расширить действия в</i></p>
---	--	--	--

<p>холодных и горячих десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных 	<ul style="list-style-type: none"> - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий 		<p>разделе «Знания»:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</i> - <i>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции</i> - <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке</i> - <i>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции</i> - <i>Технологии</i>
--	---	--	---

<p>холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p>	<p>- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>		<p><i>наставничества и обучения на рабочих местах</i> - <i>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</i></p>
---	---	--	---

III Уточнение результатов профессиональной образовательной программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	ПК 2.1. Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2. организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
	ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
	ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
	ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.
	ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- Организация и технология приготовления сложных горячих и холодных десертов	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<p>Общие компетенции (ОК):</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя</p>	

ответственность за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

IV Уточнение структуры и содержания профессиональной образовательной программы СПО а) Уточнение видов работ на практике

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
Вид деятельности: ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Объем учебной практики (в неделях/часах) УП 1/36, ПП 1/36	
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Учебная практика Виды работ Правила техники безопасности. Приготовление полуфабрикатов, порционных, полуфабрикатов из мяса: свинины, баранины, говядины, птицы. Приготовление порционных полуфабрикатов. Приготовление рубленой массы, котлетной массы, из мяса свинины, баранины, говядины, птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из тушек телятины, ягнятины, кролика. Техника безопасности на рабочем месте. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбной рубленой массы, котлетной массы, и полуфабрикатов из них.

	<p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов (фуагра), утиной, гусиной печени.</p> <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Нормы СЭС и техника безопасности. Оборудование.</p> <p>Совершенствование навыков размораживания мясного сырья. Кулинарный разбор говяжьих, свиных, куриных туш; разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Совершенствование навыков приготовления котлетной массы, кнельной массы, натуральной мясной массы; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов</p> <p>Совершенствование навыков приготовления пф для рыбы отварной и припущенной, жареной, запеченой, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Совершенствование навыков приготовления рыбной котлетной массы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Совершенствование навыков приготовления мелкокусковых п/ф из птицы, контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>
<p>Вид деятельности: ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>Объем учебной практики (в неделях/часах) УП 1/36, ПП 1/36</p>	
<p>ПК 2.1 Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2 Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3 Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов.</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Техника безопасности на рабочем месте. Приготовление бутербродов в ассортименте, требование к качеству.</p> <p>Приготовление канапе в ассортименте, требования к качеству, правила подачи, срок реализации.</p> <p>Приготовление салатов: овощных, рыбных, мясных, фруктовых. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление соусов, заправок, масляных смесей. Требование к качеству.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Приготовление мясных холодных блюд и закусок из отварного, жареного мяса.</p>

	<p>Требование к качеству</p> <p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из овощей.</p> <p>Контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.</p> <p>Морепродуктов и рыбной гастрономии. Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии. Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра. Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов</p> <p>Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок из сельди.</p> <p>Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов</p> <p>Совершенствование навыков приготовления салатов, винегретов. Сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок</p>
<p>Вид деятельности: ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Объем учебной практики (в неделях/часах) УП 2/72, ПП 3/108</p>	
<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Техника безопасности на рабочем месте. Приготовление оформление и подача сложных горячих бульонов (консоме).</p> <p>Приготовление сложных горячих супов: пюреобразных, прозрачных.</p> <p>Приготовление красного основного соуса, его производных, национальных соусов.</p> <p>Приготовление белого основного соуса его производных, национальных соусов.</p> <p>Приготовление, оформление и презентация вегетарианской закусочки (ово-лакто)</p> <p>Приготовление овощного пюре современными способами</p> <p>Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра</p>

низкотемпературным способом

Приготовление итальянской пасты с начинкой и без

Приготовление сложных отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса
низкотемпературным методом.

Приготовление сложных жаренных блюд из рыбы и мяса.

Приготовление сложных тушеных блюд из рыбы и мяса.

Приготовление сложных запеченных блюд из рыбы и мяса

Производственная практика

Виды работ

Техника безопасности на ПОП. Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов (в том числе национальных) разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

Техника безопасности на ПОП. Совершенствование навыков приготовления сложных горячих супов: пюреобразных, прозрачных. организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы

Совершенствование навыков приготовления красного основного соуса и его производных, национальных соусов. приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

Совершенствование навыков приготовления белого основного соуса, его производных, национальных соусов. сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

Совершенствование навыков отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра.

Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из овощей, грибов, сыра.

Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра.

Совершенствование навыков приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы.

	<p>Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из рыбы, мяса, сельхоз птицы.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд из рыбы, мяса и сельхозптицы</p>
<p>Вид деятельности: ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Объем учебной практики (в неделях/часах) УП 3/108, ПП 2/72</p>	
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.</p> <p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление хлеба:</p> <p>Вид 1 – из смеси ржаной и пшеничной муки, по заданной стандартной рецептуре.</p> <p>Приготовление хлеба Вид 2 – пшеничного хлеба и дополнительных сырьевых компонентов по выбору</p> <p>Приготовление изделий из сладкого дрожжевого теста по ускоренной технологии приготовления: Вид 1 -мелкоштучные булочные изделия без начинки; Вид 2 – мелкоштучные булочные изделия с начинкой.</p> <p>Приготовление слоёных бездрожжевых изделий с начинкой и без начинки</p> <p>Приготовление пресного сдобного теста и песочного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>Приготовление изделий из масляного бисквита</p> <p>Приготовление мелкоштучных изделий из бисквитного теста.</p> <p>Приготовление изделий из заварного теста и слоенного пресного теста.</p> <p>Приготовление мелкоштучных изделий из воздушного и миндального теста.</p> <p>Приготовление сиропов для глазури заварной, марципана заварного, агара поточного, сиропа для крема птичье молоко.</p> <p>Приготовление кремов: «Шарлотт на агаре», белкового заварного, крема «Гляссе», крема «Зефир».</p>

Приготовление праздничных бисквитных сложных пирожных. Приготовление праздничных бисквитных сложных тортов.

Приготовление сложных песочных, слоенных и миндальных тортов и пирожных.

Приготовление воздушных, воздушно ореховых тортов и пирожных.

Приготовление легких тортов и тортов пониженной калорийности.

Производственная практика

Виды работ

Совершенствование навыков приготовления дрожжевого безопасного, опарного теста и изделий из него.

Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

Техника безопасности на ПОП. Подготовка основных продуктов.

Совершенствование навыков и умений приготовления опарного теста с отсдобкой, приготовление праздничного теста и изделий из него.

Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.

Совершенствование навыков и умений приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него

Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование оборудования и инвентаря;

Совершенствование навыков и умений приготовления пресного сдобного и песочного теста и изделий из него.

Оформление, отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Совершенствование навыков и умений приготовления бисквитного теста основным способом, бисквита буше, масляного бисквита и изделий из него.

Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

Совершенствование навыков и умений приготовления мелкоштучных изделий из бисквитного теста, воздушного и миндального.

Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

	<p>Совершенствование навыков и умений приготовления заварного теста и изделий из него. Приготовление слоенного пресного теста и изделий из него.</p> <p>Совершенствование навыков и умений приготовления сиропов и глазури, марцепана заварного. Приготовление крема сливочного «Шарлотт», белкового заварного, крема «Гляссе», крема «Зефир»</p> <p>Совершенствование навыков и умений приготовления праздничных сложных бисквитных тортов и пирожных.</p> <p>Совершенствование навыков и умений приготовления сложных песочных, слоеных, миндальных тортов и пирожных.</p> <p>Совершенствование навыков и умений приготовления сложных воздушных и воздушно ореховых тортов и пирожных. Приготовление легких тортов и тортов с пониженной калорийностью.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления легких тортов и тортов с пониженной калорийностью.</p>
<p>Вид деятельности: ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Объем учебной практики (в неделях/часах) УП 2/72, ПП 2/72</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Техника безопасности. Организация рабочего места в холодном цехе. Приготовление полуфабрикатов из шоколада.</p> <p>Организация рабочего места в горячем цехе. Разработать дизайн, изготовить и презентовать композицию из шоколада (техники работы с шоколадом: литье, формовка, лепка, напыление и т.д.).</p> <p>Изготовить два вида конфет из горького шоколада, с начинкой, погружным методом, по 15 штук каждого вида:</p> <p>один вид – с начинкой, изготовленной с использованием фруктового или ягодного пюре</p> <p>второй, с начинкой, на выбор участника (исключая ганаш)</p> <p>Организация рабочего места холодного цеха для приготовления десертов. Приготовление фруктовых и ягодных салатов, карпаччо, чипсов</p>

Приготовление кремов, муссов, суфле, парфе.
Приготовление террина, щербета, бланманже, многослойных желе
Приготовление пая, тирамиссу, чизкейка.
Приготовление макарон и конфет.
Приготовление пудингов, горячих суфле, гурьевской каши.
Приготовление кексов, маффинов, брауни
Приготовление десертов фламбе и фондю.
Приготовление штруделей, сложных комбинированных пирожных.

Производственная практика

Виды работ

Совершенствование навыков приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада. Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта

Организация рабочего места в горячем цехе. Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из карамели; чипсов из теста и из фруктов.
Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь

Совершенствование навыков приготовления сахарных сиропов и соусов.
Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов

Совершенствование навыков приготовления фруктовых и ягодных салатов, карпаччо. Оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов

Совершенствование навыков приготовления кремов, муссов, суфле, парфе.
Контроль качества и безопасности готовой продукции;

Совершенствование навыков приготовления террина, щербета, бланманже, многослойных желе

Совершенствование навыков приготовления пая, тирамиссу, чизкейка.

Совершенствование навыков приготовления макарон и конфет.

Совершенствование навыков приготовления пудингов, горячих суфле, гурьевской каши.

Совершенствование навыков приготовления кексов, маффинов, брауни

Совершенствование навыков приготовления десертов фламбе и фондю.

Совершенствование навыков приготовления штруделей, сложных комбинированных пирожных.

Вид деятельности: ВД 7 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Объем практики (в неделях/часах) УП 7/252, ПП 2/72

ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья и продуктов

ПК 7.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд.

ПК 7.3 Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 7.4 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 7.5 Готовить и оформлять простые мучные кондитерские изделия

Учебная практика
Виды работ
Инструктаж по технике безопасности.
Первичная обработка овощей. Техника нарезки овощей.
Приготовление и подача блюд из варенных припущенных, жаренных овощей. Приготовление и подача тушеных и запеченных, из овощей.
Инструктаж по технике безопасности.
Приготовление и подача каш рассыпчатых, вязких, жидких и блюд из них.
Приготовление и подача блюд из бабовых и макаронных изделий.
Приготовление и подача блюд из яиц и творога.
Приготовление и подача мучных блюд. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление бульонов.
Приготовление и подача заправочных супов: борщей, щей, рассольников, солянок. Приготовление и подача супов с картофелем, с крупами и макаронными изделиями. Приготовление и подача холодных, сладких супов, супов пюре. Инструктаж по технике безопасности.
Приготовление и подача горячих соусов.
Приготовление и подача холодных соусов. Инструктаж по технике безопасности. Первичная обработка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов.
Приготовление и подача блюд из отварной и припущенной рыбы.
Приготовление и подача блюд из жареной, тушеной и запеченной рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
Приготовление и подача блюд из рубленой рыбы. Инструктаж по

технике безопасности.

Подготовка крупно кусковых полуфабрикатов из мяса.

Приготовление и подача блюд из отварного мяса, блюд из жаренного мяса крупным куском.

Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.

Приготовление и подача блюд из мяса жаренных порционными кусками. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Приготовление и подача блюд из мяса жаренных мелким куском.

Приготовление и подача блюд из тушеного мяса.

Приготовление и подача блюд из запеченного мяса. Подготовка субпродуктов. Приготовление и подача жаренных, тушенных блюд из субпродуктов.

Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.

Приготовление и подача блюд из рубленого мяса.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление и подача блюд из котлетной массы. Первичная и обработка домашней птицы.

Приготовление полуфабрикатов из птицы.

Приготовление и подача блюд из отварной жаренной, тушенной птицы. Инструктаж по технике безопасности.

Приготовление и подача бутербродов, салатов и винегретов.

Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и мяса.

Приготовление и подача закусок из яиц, горячих закусок. Инструктаж по технике безопасности.

Подготовка, приготовление и подача свежих плодов, фруктов, ягод в сиропе, компотов. Приготовление и подача железированных сладких блюд.

Приготовление и подача горячих сладких блюд и напитков. Техника безопасности на рабочем месте.

Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и хлебных смесей для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.

Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.

Приготовление, разделка формование изделий из хлебного теста, выпечка изделий. Приготовление и простых хлебобулочных изделий.

Приготовление простых видов хлебобулочных изделий.

Приготовление изделий жаренных в жире.

Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него.

Приготовление теста для пиццы. Приготовление пиццы.

Приготовление пресного теста, пресного сдобного теста и изделий из него. Приготовление песочного теста и изделий из него.

Приготовление бисквитного теста и изделий из него.

Приготовление заварного теста и изделий из него.

Приготовление слоенного пресного теста и изделий из него.

Производственная практика

Виды работ

Совершенствование навыков первичной обработки сырья и продуктов.

Совершенствование навыков приготовления или подготовки полуфабрикатов из овощного сырья.

Совершенствование навыков приготовления или подготовки полуфабрикатов из мясного сырья.

Совершенствование навыков приготовления и оформления блюд, гарниров, требующие простой кулинарной обработки.

Совершенствование навыков приготовления и оформления кулинарных изделий, требующие простой кулинарной обработки.

Совершенствование навыков приготовления и оформления простых

	<p>хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления печенья, пряников.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления коврижек.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.</p>
--	--

При необходимости содержание практики может быть структурировано на производственную и учебную практики

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

Вид деятельности	Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные дисциплины, междисциплинарные курсы (МДК) образовательной программы
	1	2	3
ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление	ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	Должен уметь МДК 01.01 - Производить анализ и оценку потребности основного производства	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>продукции.</p> <p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>организации питания в материальных ресурсах и персонале</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения 	кулинарной продукции
		<p>Должен знать</p> <p>МДК 01.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания 	
<p>ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 2.1 Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2 Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3 Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов.</p>	<p>Должен уметь</p> <p>МДК 02.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса - Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале - Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения 	<p>ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>

		<p>Должен знать МДК 02.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах - Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 	
<p>ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>Должен уметь МДК 03.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса - Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных 	<p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>

<p>сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>ресурсах и персонале</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения - Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий - Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента - Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь - Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения - Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу - Кратко излагать концепции, 	
---	---	--

		<p>оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия 	
		<p>Должен знать МДК 03.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке - Технологии наставничества и обучения на рабочих местах - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания - Способы организации питания, в том числе диетического 	

		<ul style="list-style-type: none"> - Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям 	
<p>ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сладких хлебобулочных изделий и праздничного теста.</p> <p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Должен уметь МДК 04.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обосновывать ассортимент кондитерской продукции - Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской продукции - Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения - Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской продукции - Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, 	<p>ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

		<p>полуфабрикатов, кондитерской продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Готовить и представлять кондитерскую с элементами шоу, в том числе национального 	
		<p>Должен знать МДК 04.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской продукции - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской продукции, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской продукции - Технологии наставничества и 	

		обучения на рабочих местах	
ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>Должен уметь <i>МДК 05.01</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции - Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции - Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения - Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции - Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции - Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 	<i>ПМ05</i> Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.

		<ul style="list-style-type: none"> - Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национальных кухонь 	
		<p>Должен знать МДК 05.01</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции - Технологии наставничества и обучения на рабочих местах - Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской 	

		и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	
--	--	---	--

5.2. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, подтверждающий обоснованность вариативной части
1	2	3	4	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	108	72	
ОГСЭ.05	<p>Основы финансовой грамотности</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; 	54	36	<p>Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг</p> <p>Протокол заседания круглого стола совместно с работодателям и №1 от 03.08.19г.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом. - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита. - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию. - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические явления и процессы общественной жизни. - структуру семейного бюджета и экономику семьи. - депозит и кредит. Накопления инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане. - расчетно-кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания. - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. - виды ценных бумаг. - сферы применения различных форм денег. - основные элементы банковской системы. - виды платежных средств. - страхование и его виды. - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. - признаки мошенничества на финансовом 			
--	--	--	--	--

	<i>рынке в отношении физических лиц.</i>			
ОГСЭ.06	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Кубановедение»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить поиск исторической информации по истории края; - различать в исторической информации факты и мнения, описания и объяснения - устанавливать причинно-следственные связи в истории края в контексте российской и мировой истории; - систематизировать разнообразную историческую информацию о Кубани на основе своих представлений об общих закономерностях всемирно-исторического процесса. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факты, явления, процессы, характеризующие системность истории Кубани, обусловленные целостностью исторического процесса; - основные вехи развития края; - особенности современного исторического анализа событий истории края, процессов и явлений прошлого; - особенности пути развития Кубани, ее роль в российской и мировой цивилизации; - взаимосвязь и особенности истории Кубани, России и мира, национальной и региональной, этнонациональной, локальной истории. 	54	36	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	144	96	
ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве»</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 	30	20	<p>ЕКТС) (ОК 010 2014 МСК308) Аналитическая справка п.5.1 Протокол заседания круглого стола совместно с работодателями №1 от 03.07.19г.</p>
ОП.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине	60	40	ЕКТС) (ОК 010

	<p>«Организация хранения и контроль запасов и сырья»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - определять качество изделий методом органолептической оценки; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп зерномучных, плодоовощных, сахаристых, молочных, вкусовых, мясных, рыбных продуктов, яйцепродуктов и пищевые жиры; общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; 			<p>2014 МСК308) Аналитическая справка п.5.1</p> <p>Протокол заседания круглого стола совместно с работодателями №1 от 03.07.19г.</p>
ОП.11	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Основы предпринимательства»</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи; - формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития области; - ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; - формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; - начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации; - оформлять в собственность имущество; - формировать пакет документов для получения кредита; - проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; - анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; - обосновывать ценовую политику; - выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок; - составлять бизнес-план на основе современных программных технологий. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, функции и виды предпринимательства; - задачи государства и области по формированию социально ориентированной 	54	36	<p>Постановления законодательного собрания Краснодарского края №47-/15080 от 20.10.10 «Об образовании рабочей группы по разработке комплексных мер, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае» ЕКТС) (ОК 010 2014 МСК308) Аналитическая справка п.5.1</p> <p>Протокол заседания круглого стола</p>

	<p>рыночной экономики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности предпринимательской деятельности в области в условиях кризиса; - приоритеты развития области как источника формирования инновационных бизнес-идей; - порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания; - правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; - правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства; - порядок лицензирования отдельных видов деятельности; - деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности; - юридическую ответственность предпринимателя; - нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; - формы государственной поддержки малого бизнеса; - систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения; - перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности; системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов; - порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности; - виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства; - порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним; - ценовую политику в предпринимательстве; - сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию; - методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности. 			<p>СОВМЕСТНО С работодател ями №1 от 03.07.19г.</p>
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули	1044	696	

<p>ПМ.01</p>	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы технологической обработки, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</i> - <i>оценивать наличие сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</i> - <i>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества;</i> - <i>виды рыб, требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</i> - <i>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</i> - <i>специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;</i> - <i>правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</i> 	<p>84</p>	<p>56</p>	<p>ЕКТС) (ОК 010 2014 МСК308) Аналитическая справка п.5.1 Протокол заседания круглого стола совместно с работодател ями №1 от 03.07.19г. Профстандарт № 554 Повар приказ Минтруда РФ 610н от 08.09.2015г. , регистрационн ый номер 39023 от 29.09.2015г. в Министерстве юстиции РФ</p>
--------------	---	-----------	-----------	---

МДК 01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		56	
ПМ.02	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт</p> <p><i>европейская подача сложных холодных блюд и соусов.</i></p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить приготовление, оформление и презентацию вегетарианской закусочки (ово-лакто) - проводить сложную нарезку: «Турне» - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; - изменение ассортимента холодных блюд, и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса - анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале - оценка наличия сырья и материалов для приготовления холодных блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения - организация обучения и контроль выполнения заданий помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления холодных блюд и кулинарных изделий - осуществление контроля выполнения помощниками повара заданий по изготовлению холодных блюд и кулинарных изделий стандартного ассортимента в холодном цехе. - приготовление, оформление и презентация сложных холодных блюд и закусок; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче холодных блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 	120	80	<p>ЕКТС) (ОК 010 2014 МСК308) Аналитическая справка п.5.1 Протокол заседания круглого стола совместно с работодателем №1 от 03.07.19г. Профстандарт № 554 Повар приказ Минтруда РФ 610н от 08.09.2015г., регистрационный номер 39023 от 29.09.2015г. в Министерстве юстиции РФ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве холодных блюд и кулинарных изделий - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд и кулинарных изделий, при их обработке - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства холодных блюд и кулинарных изделий - технологии наставничества и обучения на рабочих местах - контроль хранения и расхода продуктов на производстве - контроль качества приготовления холодных блюд и кулинарных изделий - контроль безопасности готовых холодных блюд и кулинарных изделий 			
МДК 02.01		120	80	
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам: для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, супов европейской кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной 	189	126	<p>ЕКТС) (ОК 010 2014 МСК308) Аналитическая справка п.5.1 Протокол заседания круглого стола совместно с работодателем №1 от 03.07.19г. Профстандарт № 554 Повар приказ Минтруда РФ 610н от 08.09.2015г., регистрационный номер 39023 от 29.09.2015г. в Министерстве юстиции РФ</p>

	<p>кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>приготавливать, творчески оформлять бульоны Консоме, супы европейской кухни, овощные блюда низкотемпературным способом, творческое оформление и презентация блюда, пасты без начинки, пасты с начинкой;</i> - <i>вносить изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</i> - <i>делать анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;</i> - <i>делать оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</i> - <i>организовывать процесс обучения и контроль выполнения заданий помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</i> - <i>делать расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</i> - <i>делать расчет количества персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</i> - <i>составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i> - <i>подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;</i> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов;</i> - <i>технологический процесс приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни и их презентации, блюд из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий национальной кухни, блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни;</i> <p style="text-align: center;"><i>приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных)</i></p>			
--	--	--	--	--

	<p>блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы контроля технологического процесса 			
МДК 03.01		189	126	
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию. - изготавливать, оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов; принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - технологию приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции 	72	48	<p>ЕКТС) (ОК 010 2014 МСК308) Аналитическая справка п.5.1 Протокол заседания круглого стола совместно с работодателями №1 от 03.07.19г. Профстандарт №546 Кондитер, приказ Минтруда РФ 597н от 07.09.2015, регистрационный номер 38940 от 21.09.2015 в Министерстве юстиции РФ,</p>

	<p><i>разнообразного ассортимента;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</i> - <i>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.</i> 			
МДК 04.01		72	48	
ПМ.05	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</i> - <i>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</i> - <i>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</i> - <i>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</i> - <i>контроля качества и безопасности готовой продукции;</i> - <i>приготовление полуфабрикатов из шоколада.</i> - <i>приготовление композиции из шоколада (техники работы с шоколадом: литье, формовка, лепка, напыление и т.д.).</i> - <i>приготовление конфет из горького шоколада, с начинкой, погружным методом</i> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции</i> - <i>анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции</i> - <i>оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</i> - <i>организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции</i> 	69	46	<p>ЕКТС) (ОК 010 2014 МСК308) Аналитическ ая справка п.5.1 Протокол заседания круглого стола совместно с работодател ями №1 от 03.07.19г.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции - готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции - технологии наставничества и обучения на рабочих местах - рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь 			
МДК 05.01		69	46	
ПМ.07	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер» обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки сырья; - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. - приготовления основных супов и соусов; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных - обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы - приготовления и оформления холодных блюд 	510	340	<p>ЕКТС) (ОК 010 2014 МСК308) Аналитическая справка п.5.1 Протокол заседания круглого стола совместно с работодателем №1 от 03.07.19г. Профстандарт № 554 Повар приказ Минтруда РФ 610н от</p>

	<p>и закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сладких блюд; - приготовления напитков; - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных. - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий; - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - оценивать качество готовых изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления. - делать анализ и оценка потребности, расчет количества основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале - производить расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок. - уметь готовить, оформлять и презентовать простые кулинарные блюда, кондитерскую и шоколадную продукцию - изучить ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в 			<p>08.09.2015г. , регистрационн ый номер 39023 от 29.09.2015г. в Министерстве юстиции РФ Профстандарт №546 Кондитер, приказ Минтруда РФ 597н от 07.09.2015 , регистрационн ый номер 38940 от 21.09.2015 в Министерстве юстиции РФ,</p>
--	--	--	--	---

	<p>соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию. - изготавливать, оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных. - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; - ассортимент, пищевую ценность требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - правила поведения бракеража; - подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - рецептуры и современные технологии приготовления простых блюд и гарниров из вареных и тушеных овощей и грибов, мяса; - задачи и принципы построения лечебного 			
--	---	--	--	--

	<p><i>питания. Характеристики диет.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</i> - <i>требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i> - <i>правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</i> - <i>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</i> - <i>специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</i> - <i>технологии наставничества и обучения на рабочих местах</i> - <i>изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</i> - <i>оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</i> - <i>рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</i> - <i>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов</i> - <i>принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</i> - <i>технологию приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</i> - <i>требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i> - <i>правила составления меню, заявок на</i> 			
--	---	--	--	--

	<i>продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке</i>			
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд	279	186	
МДК 07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	231	154	
	Итого вариативной части	1296	864	

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

О.О 00	Название цикла	Приложение
	Общеобразовательный цикл	1
ОУД.00	Базовые дисциплины	
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Иностранный язык	1.2
ОУД.03	Математика	1.3
ОУД.04	История	1.4
ОУД.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	1.5
ОУД.06	География	1.6
ОУД.07	Экология	1.7
ОУД.08	Физика	
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	1.8
ОУД.10	Физическая культура	1.9
ОУД.11	Литература	1.10
ОУД.00	Профильные дисциплины	
ОУД.11	Информатика	1.11
ОУД.12	Химия	1.12
ОУД.13	Биология	1.13
УД.п	Дополнительные учебные дисциплины	1.14
УД.п 01	Астрономия	1.15
ОГСЭ.00	Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла(ОГСЭ)	2
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	2.5
ОГСЭ.06	Кубановедение	2.6
ЕН.00.	Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла	3
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ЕН.03	Химия	3.3

П.00.	Дисциплины профессионального цикла	4
ОП.	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	4.1
ОП.02	Физиология питания	4.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4.3
ОП.04	Информационные технологии профессиональной деятельности	4.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	4.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4.7
ОП.08	Охрана труда	4.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4.9
ОП.10	Основы предпринимательства	4.10
ПМ.00	Профессиональные модули	5
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5.1
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	5.2
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	5.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5.4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	5.5
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	5.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	5.7
УП	Учебная практика	5.8
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)	5.9
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	5.10

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ППССЗ осуществляется в соответствии с в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г., приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 марта 2014 г. № 31 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464».

Система текущего и промежуточного контроля качества обучения обучающихся предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение целостного и полного усвоения обучающимися содержания образовательных программ среднего профессионального образования;
- широкое использование современных контрольно-оценочных технологий;
- организацию самостоятельной работы студентов с учетом их индивидуальных способностей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения обучающихся на уровне преподавателя, методического объединения, отделения и техникума.

Текущий контроль знаний оценивает результаты учебной деятельности в течение семестра по дисциплинам, профессиональным модулям.

Целью текущего контроля является повышение качества учебного процесса путём систематизации контроля знаний учащихся и студентов на протяжении всего семестра. Текущий контроль успеваемости предусматривает систематический мониторинг качества получаемых знаний и практических навыков по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана, а также самостоятельной работы студентов над изучаемой дисциплиной.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения. Текущий контроль может включать опрос, выполнение заданий, контрольных работ, тестов и другие

формы проверки уровня подготовки

Контроль по выполненным лабораторным и практическим работам проводится в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) учитываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить умение.

Данные текущего контроля должны использоваться учебной частью, методическими объединениями и преподавателями для обеспечения эффективной учебной работы студентов, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущая и промежуточная аттестации оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр. Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку, и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста Федеральному государственному образовательному стандарту профессионального среднего образования в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине.

- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ.

- наличие умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются техникумом самостоятельно, периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами.

Верхний предел числа экзаменов, проводимых, в учебном году, установленный Федеральным государственным образовательным стандартом – не более 8 экзаменов. Количество зачётов не более 10 в год, зачёт или дифференцированный зачёт по физической культуре в их число не входит.

Количество и наименование дисциплин для промежуточной аттестации, а так же форма промежуточной аттестации устанавливается рабочим учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и производственной практике в форме: «Зачета» (З), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), Экзамена (комплексного экзамена) (Э), по профессиональным компетенциям (по ПМ) в форме Экзамена квалификационного, являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и

готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются знания, умения, компетенции студентов техникума. Промежуточная аттестация обучающихся проводится по предметам и в сроки, предусмотренные учебными планами техникума.

Текущая аттестация (рубежный контроль) проводится, когда экзамен, комплексный экзамен, зачет, дифференцированные зачет, курсовой проект не предусмотрены учебным планом. В этом случае, по дисциплине или междисциплинарному курсу, по учебной или производственной практике по текущим оценкам выставляется итоговая оценка за семестр.

Результаты успеваемости по дисциплинам, профессиональным модулям, выносимым в зачётно - экзаменационную сессию проставляются в журналах, ведомости, зачётных книжках. Результаты успеваемости по остальным дисциплинам фиксируются в журналах учебных групп, в аттестационных ведомостях текущей аттестации.

Результаты успеваемости оцениваются по 5-ти бальной шкале:

5(отлично)

4 (хорошо)

3 (удовлетворительно)

2 (неудовлетворительно)

Недифференцированные зачёты оцениваются отметками «зачтено», «не зачтено».

Учебным планом предусмотрено выполнение 3-х курсовых работ по МДК 03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции (3 курс), МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (4 курс) и по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации (4 курс). Время, отведённое на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счёт объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.

При выборе дисциплин для комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам, обязательно, учреждение руководствуется наличием между ними межпредметных связей. Зачет по отдельной дисциплине предусматривается в соответствии с рабочим учебным планом. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Зачёт должен быть выставлен на заключительном занятии.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Для проведения всех видов промежуточной аттестации техникумом создаются фонды оценочных средств.

Экзамен квалификационный проводится по профессиональным модулям по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождению всех видов практики, предусмотренных в модуле. Экзамены могут проводиться

рассредоточено и концентрировано. Экзамен оценивается: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются:

- проверка соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО и работодателей;
- определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной работы. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 " Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968", Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК КИТ, утвержденным директором техникума. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы, проведение демонстрационного экзамена осуществляется в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию. Для защиты выпускной квалификационной работы создается государственная экзаменационная комиссия из числа работодателей, представителей других учебных заведений и преподавателей техникума, экспертов. Объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы установлен ФГОС и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и составляет шесть недель.

Для групп очной формы обучения:

срок подготовки дипломной работы 4 недели

защита дипломной работы 2 недели

Условия подготовки и процедура проведения защиты выпускной квалификационной работы.

Преподаватели профессиональных модулей готовят темы дипломных работ в соответствии с квалификационными требованиями,

профессиональными компетенциями к выпускнику по специальности и утверждают их на заседании ЦМК. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Студентов знакомят с темами за 6 месяцев до ГИА. Темы и руководители ВКР закрепляются за студентами директором техникума приказом. Задания по дипломной работе выдаются студентам после приказа, но не позднее, чем за 2 недели до выхода на преддипломную практику. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Кроме основного руководителя, назначаются консультанты по экономической части и по проведению нормоконтроля оформления работы.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий и графика их выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи при подготовке выступления на защиту;
- контроль за подготовкой смешанного портфолио студентом;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Для подготовки студентов к государственной итоговой аттестации используются учебные аудитории:

- кабинет дипломного проектирования и подготовки к ГИА, оснащенный методическими указаниями по выполнению ВКР; информационной и справочной литературой для выполнения разделов дипломной работы; оборудованием для выполнения чертежей, рисунков и эскизов;

- кабинет информатики и документационного обеспечения управления, оснащенный современным оборудованием с программным содержанием, обеспечивающим качественное выполнение разделов дипломной работы;

Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующие отделениями, председатель цикловой комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

В период подготовки ВКР организуется предварительная защита дипломной работы на заседании ЦМК, в ходе которой выпускникам даются заключительные рекомендации по оформлению и выступлению. После их выполнения готовая ВКР сдается на рецензирование и на руки выпускнику

не выдается.

Законченная дипломная работа должна состоять из теоретической, практической части и приложений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012г № 273 ФЗ.

Дипломная работа должна иметь рецензию эксперта по профилю специальности и отзыв руководителя.

На государственную итоговую аттестацию студентом представляются документы, подтверждающие освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении 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 специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Защита выпускной квалификационной работы – завершающий этап подготовки Техник-технолога по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. На защиту выпускной квалификационной работы отводится не более 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК. Выступление выпускника сопровождается мультимедийной презентацией

Квалификация Техник-технолог - это степень, отражающая образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по соответствующей специальности, освоении специализации.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее

студентом курсовых работах.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Критерии оценки уровня подготовки студента.

Оценка 5 (отлично) ставится в случае, когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студентом представлено смешанное портфолио, подтверждающие освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, проект оформлен грамотно, на основании действующих ГОСТов. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания материала;

Оценка 4 (хорошо) – когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается целевая направленность. При защите аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Студентом представлено смешанное портфолио, подтверждающие освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах, продукте.

Оценка 3 (удовлетворительно) – допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемому проекту. Студентом представлено не полное смешанное портфолио, подтверждающие освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

Оценка 2 (неудовлетворительно) – допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой

теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. Студентом не представлено смешанное портфолио, подтверждающие освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

качество представленной работы

доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;

ответы на вопросы;

оценка рецензента;

отзыв руководителя.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: ФИО выпускника, тема дипломной работы, дополнительные вопросы членов комиссии, итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

7.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Организация государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на основании программы, которая составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, устава техникума, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968». Программа утверждена на заседании цикловой методической комиссии по профилю подготовки.

Место работы комиссии устанавливается директором по согласованию с председателем государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы

государственной экзаменационной комиссии. Допуск студента к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим), в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968». Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Протоколы подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии хранится в делах образовательного учреждения в течение установленного срока.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с ее результатами).