Министерство образования и науки Челябинской области
государственной бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:_____/
Гвоздева Т. А., директор ГБПОУ «КПГТ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 64157722D2D5FA0CEB691865EF2AA9FB
Владелец: Гвоздева Татьяна Александровна
Действителен: с 08.09.2022 до 02.12.2023

Пояснительная записка к основной профессиональной образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер

г. Касли 2021 г.

Программа СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции 22.12.2016 г. № 44898.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

Разработчики:
Федотовских Н.В., председатель ПЦК
Хорошайло Г.В., председатель ПЦК
Тырлова Л.Н., председатель ПЦК
Жаров С. Н., председатель ПЦК
Сайфуллина Л.В., мастер производственного обучения
Росс Н.В., мастер производственного обучения
Тарасова Л. А. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	1.Общие положения		4
	1.1.	Нормативные документы для разработки ППКРС	4
	1.2.	Требования к абитуриентам, желающим обучаться по данной профессии	4
	1.3.	Нормативный срок освоения программы	4
	1.4.	Трудоемкость ППКРС профессии	5
	1.5.	Основные пользователи ППКРС	5
	2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника		5
	2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	5
	2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	6
	3.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса		8
	3.1.	Рабочий учебный план	8
	3.2.	Календарный учебный график	9
	3.3.	Перечень учебных программ по дисциплинам, модулям, практикам	9
	4.Контроль и оценка результатов освоения ППКРС		9
	4.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	9
	4.2.	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	29
	5.Ресурсное обеспечение ППКРС		29
	5.1.	Кадровое обеспечение	29
	5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	29
	5.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	30
		Приложение № 1 . Календарный учебный график	32
		Приложение № 2. Перечень рабочих программ по дисциплинам, модулям, практикам	33

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данной профессии.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) составляют:

Федеральный закон Российской Федерации 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО), по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (№ 44898 от 22 декабря 2016 года);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Устав ГБПОУ « Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»;

Приказ директора техникума от 26.06.2020 г. № 01-03/391 уч «Об утверждении основной профессиональной образовательной программы»

Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации.

Термины, определения и используемые сокращения.

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль - часть программы подготовки специалистов среднего звена, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания программы подготовки специалистов среднего звена.

Результаты подготовки - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ГИА - Государственная (итоговая) аттестация.

1.2. Требования к абитуриентам, желающим обучаться по данной профессии

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования или среднего общего образования.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения программы подготовки квалифицированных

рабочих, служащих среднего профессионального образования базовой подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

Образовательная база приема	**Наименование квалификации**	**Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме**
Основное общее образование	Повар, кондитер Кондитер	3 года 10 месяцев

1.4.Трудоемкость ППКРС профессии

Нормативный срок освоения ППКРС СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	116 недель
Учебная практика	15 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	25 недель
Промежуточная аттестация	6 недель
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулы	35 недель
Итого	199 недель

1.5. Основные пользователи ППКРС

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники Техникума;
- студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- администрация и коллективные органы управления Техникума;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- Технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- Посуда и инвентарь;
- Процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения ППКРС обучающиеся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» должны обладать **общими компетенциями, включающими** в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения ППКРС обучающиеся должны обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими **основным видам профессиональной деятельности**:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации супов разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.4. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы представлены в приложении N 2 к настоящему ФГОС СПО.

2.5. Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, установленных настоящим ФГОС СПО.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется:

- учебным планом профессии;
- рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся;
- рабочими программами учебных и производственных практик;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1 Рабочий учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике); объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку к демонстрационному экзамену в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы, включая семинары.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» предполагает изучение следующих учебных циклов:

Наименование учебных циклов	Количество часов по учебным циклам в соответствии с		Отклонение в %
	ФГОС СПО по профессии	Образовательной программой (учебный план)	
Общеобразовательный цикл	2550	2550	-
Общепрофессиональный цикл	324	800	+146,9
Профессиональный цикл	1980	2266	+14,4
В т.ч. профессиональные модули	1980	2266	+14,4
Промежуточная аттестация	216	216	-
ГИА	72	72	-
Вариативная часть учебных циклов	762	-	-
Всего	5904	5904	-

*- отклонение – распределение часов вариативной части (762 часа)

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 80% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (20%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебные и производственные практики.

3.2. Календарный учебный график (Приложение 1)

3.3. Перечень рабочих программ по дисциплинам, модулям, практикам (Приложение 2)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС

4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональным модулям разрабатываются преподавателями Техникума самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень освоения приобретенных компетенций.

Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины и междисциплинарных курсов, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются.

Контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации согласовываются с

председателем предметно-цикловой комиссии соответствующего цикла и утверждается на заседании ПЦК.

Контрольно-оценочные средства государственной итоговой аттестации по профессиональному модулю утверждаются заместителем директора по учебной работе после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль знаний осуществляется для всех обучающихся Техникума по основным профессиональным образовательным программам в соответствии с требованиями ФГОС.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный. Входной контроль знаний обучающихся проводится в начале учебного года, изучения тем учебной дисциплины, раздела с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Оперативный контроль знаний является формой контроля, цель которого заключается не в проверке знаний, а в активизации познавательной деятельности студентов, выделении главного в изучаемом материале и постановке проблемы. Рубежный контроль предполагает проверку усвоения наиболее важных разделов, тем курса.

Текущий контроль знаний может проводиться в следующих формах:

- выполнение самостоятельных работ;
- выполнение творческих, практических, лабораторных и расчетно-графических работ;
- защита рефератов;
- решение задач;
- написание сочинения, эссе;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- экспертная оценка выполнения работ;
- сдача нормативов.

Возможны другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями и утверждаются на заседании ПЦК Техникума.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование. Текущий контроль знаний может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины и междисциплинарного курса, требований к формированию профессиональных и общих компетенций, особенностей обучающихся. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения. Виды и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины, профессионального модуля и отражаются в календарно-тематическом плане.

Сроки проведения текущего контроля доводятся до сведения обучающихся в течение месяца после начала изучения дисциплины или профессионального модуля. Обобщение результатов текущего контроля проводится 2 раза в семестр на заседаниях предметных цикловых комиссий.

Качество подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» оценивается уровнем освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и компетенций обучающихся по пятибалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающегося по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией

определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных - и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

На прохождение производственной практики составляется программа производственной практики, которая направлена на закрепление теоретических знаний и приобретение обучающимися практического опыта по данному виду деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также по результатам оценивания дневника и отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;	

	– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	

	- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента	

	современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования	

	(чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.	
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	

	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов. Оценка рисков на каждом шагу.	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК.04 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую	- Понимать значимость своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- осуществлять планирование производственной деятельности; - принимать управленческие решения; - выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; - собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках.	- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами; - нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; - теоретические и методологические основы организации собственного дела; - потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса,

		кредитование малого бизнеса.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Общий объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию составляет 72 часов.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в пункте 1.12 ФГОС.

5.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС

5.1.Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, среднее профессиональное образование соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, профессионального модуля.

Педагогические кадры, отвечающие за освоение студентами профессионального цикла и осуществляющие руководство практикой, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

В Техникуме сформирован высококвалифицированный преподавательский коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие большой стаж педагогической деятельности. Средний возраст преподавателей составляет 53 года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям и видам практики.

По каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, методические рекомендации по изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей, указания по выполнению лабораторных работ, практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, КОС, ФОС.

Для реализации программы имеется необходимое учебно-методическое

обеспечение. Учебники и учебные пособия выдаются в библиотеке Техникума (абонемент учебной литературы). В читальном зале для обучающихся доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных, учебники, учебно-методические пособия, словари, периодические издания по профилю профессии и социальной тематике.

Для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации и выполнению выпускных квалификационных работ в Техникуме разработаны Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы и методические указания. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическими указаниями по содержанию определённого вида самостоятельной работы и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд Техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум», реализующий программу подготовку квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Реализация профессиональной образовательной программы осуществляется на территории образовательной площадки по адресу: г. Касли, ул. 8 Марта, 50, г. В.Уфалей ул. Победы, 42, г. Нязепетровск, ул. Ленина, 97. Корпуса подключены к глобальной информационной сети «Интернет», имеют:

- аппаратурное и программное обеспечение (и соответствующие методические материалы) различных курсов и практикумов по профессии;
- учебные кабинеты, лаборатории и мастерские, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий по дисциплинам профиля данной профессии.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППКРС:

Материально-техническая база	Наименование
Кабинеты	1. Технологии кулинарного производства; 2. Технологии кондитерского производства; 3. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории	1. Микробиологии, санитарии и гигиены; 2. Товароведения продовольственных товаров; 3. Технического оснащения и организации рабочего места; 4. Учебный кулинарный цех; 5. Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс	1. Спортивный зал; 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; 3. Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы	1. Библиотека 2. Читальный зал с выходом в сеть Интернет; 3. Актовый зал
Кабинеты по реализации образовательного стандарта основного общего образования	1.Русского языка и литературы 2.Иностранного языка 3.Истории и обществознания 4.Химии 5.Физики 6.Биологии 7.Математики 8.Информатики и ИКТ

Приложение 1

Календарный учебный график

Приложение 2

Перечень рабочих программ по дисциплинам, модулям, практикам

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
О.00	**Общеобразовательный цикл**
ОУДБ.00	**Общепрофессиональные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые**
ОУДБ.01	Русский язык
ОУДБ.02	Литература
ОУДБ.03	Иностранный язык
ОУДБ.04	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)
ОУДБ.05	История
ОУДБ.06	Физическая культура
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДБ.08	Физика
ОУДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОУДБ.10	География
ОУДБ.11	Экология
ОУДБ.12	Астрономия
ОУДБ.13	Родная литература
	*Индивидуальный проект
ОУДП.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные**
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**
УДД.01	*Основы проектной деятельности
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Русский язык и культура речи
ОП.11	Психология
ОП.12	История кухни народов мира
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве
ОП.14	Основы предпринимательства, открытие собственного дела. Способы поиска работы, трудоустройства
П.00	**Профессиональный цикл**
ПМ.00	**Профессиональные модули**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**

Программа СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (№ 44898 от 22 декабря 2016 года).

Организация-разработчик: ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

Разработчики:
Федотовских Н.В., председатель ПЦК
Хорошайло Г.В., председатель ПЦК
Тырлова Л.Н., председатель ПЦК
Жаров С. Н., председатель ПЦК
Сайфуллина Л.В., мастер производственного обучения
Росс Н.В., мастер производственного обучения
Тарасова Л. А. – мастер производственного обучения