

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ)  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ  
Квалификация выпускника: повар судовой**

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

*Согласовано с директором и  
дополнительно  
протокол заседания от 29.06.21 № 142-02  
Директор А.Т. Буров*

Форма обучения очная

Согласовано:  
работодателями

ООО «Черноморские круизы»  
«28» 08 2020г.

Генеральный директор - Глуховщенко В.Н.  
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 28.08 2020 г.

Утверждена

директор ГБПОО КК АТТС

«28» 08 2020г.  
А.П. Буров



Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника с учетом вариативной части по специальности 43.01.04 «Повар судовой» среднего профессионального образования Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 726 (с изменениями от 9 апреля 2015 г.), зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013 № 29636. укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм» (приказ Минобрнауки РФ от 05.06.2014 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 355, зарегистрирован в Минюсте РФ № 33008 от 08.07.2014 г.)

Организация –разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчики:

-заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УПР	Фатеева Л.И.
- заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УР	Добрыдина О.Н.
- заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УМР	Ишкова Т.П.
- председатель УМО гуманитарного цикла–	Шушарина В.В.
- председатель УМО естественнонаучного цикла –	Махова М.А.
- председатель УМО экономических и сервисных специальностей –	Оленец Н.А.
-преподаватель профессиональных дисциплин	Хитрова С.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования	
1.2.	Требования к абитуриенту	
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
2.2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
3.1.	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	
3.2.	Требования к материально-техническим условиям	
4.	МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	10
4.1.	Учебный план	
4.2.	Календарный учебный график	
4.3.	Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы	
5.	ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП.	11
6.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС.	14

ПРИЛОЖЕНИЯ (*рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной), государственной итоговой аттестации*)

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативные правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО)

ОПОП СПО определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 Повар судовой

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г., N 726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013, № 29636, укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291);

-Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.11.2017 № 1138 « О внесении изменение в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

-Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;

- - Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждено 10.03.2017 г. приказ № 33 - ОД;

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 28.08.2018 г приказ № 67 – ОД;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.09.2016 г. приказ № 112.1 - ОД;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

ООП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

- «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н,

#### Требования к абитуриенту

Прием поступающих для получения профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой осуществляется по заявлениям абитуриентов, при наличии документа государственного образца об основном общем образовании.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:  
запросы членов экипажа судна на питание;  
сырье для приготовления пищи;  
оборудование камбузов судов;  
посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;  
сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты, документация по учету движения продуктов;  
процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;  
противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;

Уровень квалификации повар - третий

Требования к результатам освоения образовательной программы

#### Общие компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Виды деятельности и профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>ВПД 1</b>	<b>Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.</b>
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов.
<b>ВПД 2</b>	<b>Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.</b>
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.
<b>ВПД 3</b>	<b>Приготовление кулинарных блюд.</b>
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания.
<b>ВПД 4</b>	<b>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.</b>
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
<b>ВПД 5</b>	<b>Выполнение обязанностей по тревогам.</b>
ПК 5.1	Вести борьбу за живучесть судна.
ПК 5.2	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств
ПК 5.3	Оказывать первую медицинскую помощь

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.

Реализация программы подготовки по профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы

Требования к образованию педагогических работников, освоению ими дополнительных профессиональных программ

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения по профессии «Повар» имеют 5 разряд, по профессии «Кондитер» - 4 и 5 разряды.

Требования к опыту работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели специальных циклов проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к материально-техническим условиям

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы

Образовательное учреждение, реализующее основную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**Кабинеты:**

физиологии и гигиены питания;  
товароведения пищевых продуктов;  
культуры профессионального общения;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
- русского языка и литературы;  
- математики;  
- физики;  
- химии;  
- информатики и ИКТ;  
- общественных дисциплин;  
- иностранного языка.

**Лаборатории:**

микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ООП по профессии Повар судовой осуществляется с использованием сетевого взаимодействия с организациями

- «Новороссийское морское пароходство» ПАО «Новошип»

Кабинет морского дела

Лаборатория оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерская камбуз.

- Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок.

Сетевое взаимодействие осуществляется на основе заключенных договоров о сетевом взаимодействии и прохождении учебной и производственной практики.

Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

Требования к информационно-коммуникационным ресурсам, соответствующим заявленным в программе результатам подготовки выпускников

Основная образовательная программа профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Реализация ООП специальности профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

На сайте техникума есть доступ к:

- цифровым учебным материалам;
- хранилищу цифровых учебно-методических материалов;
- хранилищу цифровых научных материалов.

Читальный зал библиотеки оборудован столами для занятий, компьютерами, с которых имеется доступ ко всем базам данных и информационным ресурсам техникума

Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическим печатными и/или электронными изданиями, учебно-методической документацией и материалами

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Собственная библиотека АТТС содержит:

- учебно-методические комплексы по каждой дисциплине учебного плана;
- базовые учебники, практикумы, сборники и другие учебные пособия по каждой дисциплине учебного плана в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью студентов;
- следующие периодические издания:

Общепит: бизнес и искусство;

Школа гастронома: коллекция рецептов.

Требования к фонду дополнительной литературы, в том числе к официальным справочно-библиографическим и периодическим изданиям, отечественным и зарубежным журналам

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

#### **4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Учебный план (*приложение 1*)

Календарный учебный график (*Приложение 2*)

Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ООП
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Общеобразовательный цикл</b>		
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные дисциплины дисциплины</b>	
ОУДб.01	Русский язык.	1.1

ОУД6.02	Литература	1.2
ОУД6.03	Иностранный язык	1.3
ОУДп.04	Математика	1.4
ОУД6.05	История	1.5
ОУД6.06	Физическая культура	1.6
ОУД6.07	ОБЖ	1.7
ОУД6.08	Астрономия	1.8
<b>УД.00</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	
УД6.09	Физика	1.9
УД6.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	1.10
УД6.11	География	1.11
УД6.12	Родной язык (русский)	1.12
УДп.12	Информатика	1.13
УДп.14	Химия	1.14
УДп.15	Биология	1.15
<b>ДУД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	
УД. 16	Основы финансовой грамотности	1.16
УД. 17	Кубановедение	1.17
УД. 18	Основы предпринимательской деятельности	1.18
<b>ОП.00 Профессиональный цикл</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	2.1
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания	2.2
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2.3
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	2.4
ОП.05	Организация службы на судне	2.5
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	2.6
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	3
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	3
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд	3
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	3
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам	3
ФК.00	Физическая культура	4
УП.00	Учебная практика	5
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>6</b>

*Перечисленные в перечне программы располагаются в приложениях.*

## 5. Обоснование вариативной части ОПОП.

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар», «Кондитер», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий уровень).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии СПО 43.01.04 Повар судовой. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия отрасли.

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	135	45	90	0
МДК 04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	81	27	54	0

### Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов(раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
--------	----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------------------------------

1	2	3	4	5
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>			
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>			
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд <u>обучающийся должен:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять инновационные методы приготовления;</li> <li>- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;</li> <li>- обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления;</li> <li>- создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти;</li> <li>- изготавливать и оформлять мороженое, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетическую кондитерскую продукцию;</li> <li>- изготавливать кулинарные изделия по рецептам национальных кухонь.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве кулинарных изделий;</li> <li>- технологию приготовления кулинарных изделий национальных кухонь;</li> <li>- правила комбинирования и одновременного применения различных способов приготовления пищи;</li> <li>- стили подготовки и раскладки в соответствии с методами подачи блюда на стол;</li> <li>- правила подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд.</li> </ul>	228 (93+135)	158 (68+90)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий <u>обучающийся должен:</u></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> </ul>	156 (75+81)	104 (50+54)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию национальных кухонь;</li> <li><b>знать:</b></li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- технологию приготовления хлеба и хлебобулочных изделий из смесей и замороженных п/ф;</li> </ul>			
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

## **6. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**

Контроль и оценка результатов освоения профессиональной образовательной программы Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы Контроля</b>
------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	------------------------------------

<p>ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление планового меню на различные периоды времени(ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное) с учетом особенностей питания моряков в различных условиях;</li> <li>- составление калькуляционных карточек для групп "поваров" и "кондитеров" в таблицах Excel;</li> <li>- составление плана- меню, наряда-заказа;</li> <li>- расчет количества сырья по нормативам (рецептурам);</li> <li>- умение пользоваться сборниками рецептов, нормативно- технологической документацией;</li> <li>- расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц).</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц);</li> <li>- расчет количества сырья по нормативам (рецептурам);</li> <li>- составление калькуляционных карточек для групп "поваров" и "кондитеров" в таблицах Excel;</li> <li>- составление плана- меню, наряда-заказа.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов;</li> <li>- осуществление контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по</li> </ul>

		<p>темам МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация процесса закладки продуктов на хранение;</li> <li>- рациональность выбора способов хранения пищевых продуктов;</li> <li>- соблюдение температурного режима при хранении продуктов.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
ПК 1.5 Вести учет движения продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление первичных документов учета продуктов;</li> <li>- проведение учета предметов материально – технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> </ul>

	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в проведении инвентаризации;</li> <li>- сверка фактического состояния с данными бухгалтерских документов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременная обработка камбуза, камбузной посуды, инвентаря и инструментов в соответствии с санитарно – гигиеническими нормами;</li> <li>- соблюдение правил санитарии и личной гигиены.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 2.2 Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация холодильного оборудования в соответствии с его назначением и устройством;</li> <li>- выявление неполадок в работе холодильного оборудования;</li> <li>- устранение мелких неполадок в работе холодильного оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> </ul>

	холодильного оборудования.	<p>- ответы на занятиях;</p> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.</p>	<p>- эксплуатация механического оборудования в соответствии с его назначением и устройством;</p> <p>- выявление неполадок в работе механического оборудования;</p> <p>- устранение мелких неполадок в работе механического оборудования;</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации механического оборудования.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>- контрольных работ по темам МДК;</p> <p>- выполнение докладов;</p> <p>- ответы на занятиях;</p> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.</p>	<p>- эксплуатация теплового оборудования в соответствии с его назначением и устройством;</p> <p>- выявление неполадок в работе теплового оборудования;</p> <p>- устранение мелких неполадок в работе теплового оборудования;</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>- контрольных работ по темам МДК;</p> <p>- выполнение докладов;</p> <p>- ответы на занятиях;</p>

		<p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок;</li> <li>- органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок;</li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i></li> <li>- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>

<p>ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и отпуска первых блюд и соусов;</li> <li>- органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления первых блюд и соусов;</li> <li>- выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска первых блюд и соусов;</li> <li>- <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i></li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i></li> <li>- <i>ведение технологического процесса приготовления первых блюд и соусов по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i></li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- выполнение первичной обработки, нарезки и формовки</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по</p>

	<p>традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</li> <li>- ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .</li> </ul>	<p>производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей;</li> <li>- органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей;</li> <li>- выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей;</li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений,</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p>

	<p><i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i></li> <li>- <i>ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i></li> <li>- <i>соблюдение технологии охлаждения и замораживания нарезанных овощей;</i></li> <li>- <i>соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .;</i></li> </ul>	<p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>организация рабочего места для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;</i></li> <li>- <i>выполнение операций по приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическим процессом;</i></li> <li>- <i>подготовка целой тушки рыбы к дальнейшей обработке: очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные полуфабрикаты;</i></li> <li>- <i>обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;</i></li> <li>- <i>соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</i></li> <li>- <i>применение органолептической</i></li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>защиты лабораторных и практических занятий;</i></li> <li>- <i>контрольных работ по темам МДК;</i></li> <li>- <i>выполнение докладов;</i></li> <li>- <i>ответы на занятиях;</i></li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение операций по приготовлению и отпуску простых и <i>сложных</i> блюд из рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- обоснованный выбор современного оборудования и рабочего инвентаря для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- рациональное применение каждого ингредиента и каждого блюда;</li> <li>- <i>применение разных способов приготовления к разным элементам блюда;</i></li> <li>- <i>одновременное применение различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, пассеровка, брезирование, бланширование, запекание, варка, припускание;</i></li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	
ПК 3.6. Готовить и	- организация рабочего места	Текущий контроль в

<p>отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.</p>	<p>для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- соблюдение правил приема продуктов, и подготовки сырья;</li> <li>- выбор соответствующего производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- <i>обвалка различных отрубов мяса и подготовка их к дальнейшей обработке;</i></li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- <i>порционирование и формование полуфабрикатов из мяса;</i></li> <li>- процесса приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</li> <li>- <i>применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, пассеровка, брезирование, бланширование, запекание, варка, припускание;</i></li> <li>- <i>применение различных способов приготовления к разным элементам блюда;</i></li> <li>- определение готовности блюда в процессе приготовления;</li> <li>- соблюдение требований к качеству приготавливаемых блюд из мяса, мясных продуктов и</li> </ul>	<p>форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление калькуляции на блюда;</li> <li>- выбор технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих способу приготовления блюда;</li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> блюд из яиц и творога;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления простых и <i>сложных</i> блюд из яиц и творога;</li> <li>- обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- выбор технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих способу приготовления блюда;</li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>В соответствии с технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> холодных и горячих сладких блюд и напитков;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> холодных и горячих сладких блюд и напитков;</li> <li>- рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i></li> <li>- <i>применение комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</i></li> <li>- <i>творческое оформление блюда, использование подходящих для этого отделочных полуфабрикатов и украшений;</i></li> <li>- <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i></li> <li>- <i>соблюдение технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков по фирменным рецептам и рецептам</i></li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p><i>национальных кухонь;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления простых и <i>сложных</i> мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- <i>применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, запекание, варка;</i></li> <li>- <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i></li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- выполнение технологического процесса приготовления блюд здорового питания и</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по</li> </ul>

	<p>диетических (лечебных) блюд;  - соблюдение технологического процесса приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;  - обоснованность выбора современного оборудования, рабочего инвентаря и вспомогательных приспособлений;  - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;  . - <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i>  - <i>соблюдение технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;</i>  - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</p>	<p>темам МДК;  - выполнение докладов;  - ответы на занятиях;  Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.  Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.  Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;  - соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;  - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i>  - <i>применение энергосберегающих методов при использовании оборудования;</i>  - <i>применение комбинации различных способов приготовления и сочетания</i></p>	<p>Текущий контроль в форме:  - защиты лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - выполнение докладов;  - ответы на занятиях;  Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.  Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.  Квалификационный экзамен по модулю</p>

	<p><i>основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции;</li> <li>- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</li> <li>- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</li> </ul> <p>соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</p>	
<p>ПК 5.1 Вести борьбу за живучесть судна.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение работ по тушению пожара на судне;</li> <li>- заделка пробоин и течей в корпусе судна;</li> <li>- рациональность применения штатных средств пожаротушения;</li> <li>- применение средств индивидуальной защиты;;</li> <li>- заделка пробоин с помощью штатных и приспособленных средств.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий:</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>5.2 Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание характера морских аварий;</li> <li>- выполнение обязанностей по тревоге;</li> <li>- применение штатных средств покидания судна;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий:</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- управление шлюпкой;</li> <li>- применение технических средств для выживания на воде;</li> <li>- соблюдение порядка подачи сигналов бедствия;</li> <li>- поддержка плавучести с помощью подручных средств;</li> <li>- методы преодоления гипотермии в воде.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 5.3 Оказывать первую медицинскую помощь.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление транспортировки пострадавших из очагов поражения;</li> <li>- осуществление подъема пострадавших на борт судна с помощью штатных и подручных средств;</li> <li>- правильность оценки состояния пострадавшего ;</li> <li>- рациональное применение средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>ОК 1. Понимать</b>	Стойкое проявление	Интерпретация

сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения; - участие в органах*-студенческого самоуправления; - участие в профессиональных конкурсах; - создание портфолио студента; - участие в научных практических конференциях.	результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики) Наблюдение; мониторинг; оценка содержания портфолио
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор методов и способов решения профессиональных задач, анализа УМК и разработки учебно-методических материалов; - диагностика результатов собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в ходе учебного процесса.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-	программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК 4. Осуществлять поиск и	- получение необходимой информации с	Интерпретация результатов наблюдений

использование	использованием различных	за деятельностью
информации,	источников;	обучающегося в процессе
необходимой для	-подготовка рефератов,	освоения образовательной
эффективного	докладов.	программы (на
выполнения		лабораторно-
профессиональн		практических работах, во
ых задач.		время учебной и
		производственной
		практики)
ОК5.	- подготовка презентации	Конкурс презентаций
Использовать	педагогических разработок	Интерпретация
информационно-	(конспектов, сценариев,	результатов наблюдений
коммуникационн	внеклассных занятий и др.);	за деятельностью
ые технологии в	- создание медиатеки по	обучающегося в процессе
профессионально	заданной тематике.	освоения образовательной
й деятельности.	•	программы (на
	.-	лабораторно-
		практических работах, во
	•	время учебной и
		производственной
		практики)
ОК 6. Работать в	- взаимодействие с	Интерпретация
коллективе и в	обучающимися,	результатов наблюдений
команде,	преподавателями в ходе	за деятельностью
эффективно	обучения и практики;	обучающегося в процессе
общаться	- работать в парах, группах,	освоения образовательной
с коллегами,	микрогруппах;	программы (на
руководством,	- участие в студенческом	лабораторно-
клиентами.	самоуправлении;	практических работах, во
	- участие в спортивных,	время учебной и
	культурно-массовых	производственной
	мероприятиях.	практики)
ОК 7. Исполнять	соблюдение правил	Интерпретация
воинскую	внутреннего распорядка	результатов наблюдений
обязанность, в	учебного учреждения;	за деятельностью
том числе с	- ориентация на воинскую	обучающегося в процессе
применением	службу с учетом	освоения образовательной
полученных	профессиональных знаний;	программы
профессиональн		
ых знаний (для		

## Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе профессии.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Организация выполнения ВКР.

ВКР могут выполняться под руководством опытных преподавателей, на предприятиях и организациях г. Армавира и других городов.

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями технологических дисциплин, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается учебно – методическим объединением и утверждается заместителем директора по УПР.

Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций - заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС по профессии «**Повар судовой**».

Структура письменной экзаменационной работы:

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы. В соответствии с Положением пояснительная записка должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы;
- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов применяемых материалов;
- описание параметров режимов ведения процессов;
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, наряд и заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стилль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непониманий излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этой аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым,

правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

#### Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоит из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- сдача итоговых экзаменов по отдельным учебным предметам, включенным в состав итоговой аттестации в рамках основной профессиональной образовательной программы;
- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии (профессиям) в пределах требований ФГОС среднего профессионального образования;
- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, которая оформляется приказом директора.

Итоговый экзамен по отдельным учебным предметам должен определять уровень усвоения выпускником материала, предусмотренного учебной программой по предмету в рамках основной профессиональной образовательной программы.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальности (специальностям), входящей в профессию, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.