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

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

Форма обучения очная

2023

Согласовано:
работодателями
ООО «Черноморские круизы»
«_____» 05 2023 г.
Генеральный директор
_____ А.В. Брежнев

ООО «Нева Тревел Компани»
«29» 05 2023 г.
Генеральный директор
_____ А.Ю. Набатов
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Утверждена
директор ГБПОУ КК АТТС
«29» 05 2023 г.
_____ Е.С. Ставицкая

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол №5/1 от 29.05 2023 г.

Образовательная программа СПО разработана в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 «Повар судовой», 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.
- заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УВР	Ставицкая Е.С.
- председатель УМО гуманитарного цикла–	Шушарина В.В.
- председатель УМО естественнонаучного цикла –	Махова М.А.
- председатель УМО экономических и сервисных специальностей –	Оленец Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основания разработки образовательной программы среднего профессионального образования

1.2 Требования к абитуриенту

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

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

2.2.1 Общие компетенции.

2.2.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.

2.2.3 Личностные результаты.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

4.1 Учебный план

4.2 Календарный график учебного процесса

4.3 Рабочая программа воспитания

4.4 Календарный план воспитательной работы

4.5 Перечень рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы.

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

6. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. **Учебный план.**
2. **Календарный график учебного процесса**
3. **Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей**
4. **Фонды контрольно – оценочных средств.**
5. **Рабочая программа воспитательной работы.**
6. **Календарный план воспитательной работы.**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные правовые основания разработки образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО)

ОП 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 ОП 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 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в ФГОС СОО, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413»;
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждено 20.02.2023 г. приказ № 44 - ОД;
- Порядок разработки и утверждения образовательных программ в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 01.07.2021 г приказ № 150 – ОД;
- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 01.04.2021 г приказ № 82 – ОД;
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 01.07.2021 г приказ № 150 – ОД;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 19.09.2022 г. приказ № 222-ОД;

– Положение о практической подготовке обучающихся в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 14.01.2021 г. приказ № 154.4 – ОД.

ОП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

- «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н.

1.2. 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

2.1. 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

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

2.2.1 Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

	проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, 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)

2.2.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	**Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций**
1	**2**
ВПД 1	**Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.**
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.
ВПД 2	**Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.**
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.
ВПД 3	**Приготовление кулинарных блюд.**
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	Готовить блюда диетического питания.

3.10	
ВПД 4	**Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.**
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
ВПД 5	**Выполнение обязанностей по тревогам.**
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

2.2.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социальноопасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и	**ЛР 8**

трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Умение применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, а так же соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	**ЛР 13**
Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в цехах, и правила ухода за ними, а так же соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	**ЛР 14**
Умение управлять изменениями в мире труда и профессий	**ЛР 15**
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровые экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	**ЛР 16**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	**ЛР 17**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	**ЛР 18**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	

Мотивированный к самообразованию и саморазвитию	**ЛР 19**
Сохранение традиций и поддержание престижа своей образовательной организации	**ЛР 20**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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. Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

3.2. Требования к материально-техническим условиям

3.2.1. 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 ООП 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

- ООО «Черноморские круизы»

Кабинет морского дела

Лаборатория оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерская камбуз.

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

3.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

3.3.1. 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 СПО.

Реализация ОП СПО 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

3.3.2. Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическими 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.

3.3.3. 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

4.1. Учебный план *(приложение 1)*

4.2. Календарный учебный график *(Приложение 2)*

4.3 Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении.

4.4 Календарный план воспитательной работы (прилагается)

4.5. 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
1	**2**	**4**
ОУД.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	
ОУД.01	Русский язык	1.1
ОУД.02	Литература	1.2
ОУД.03	История	1.3
ОУД.04	Обществознание	1.4
ОУД.05	География	1.5
ОУД.06	Иностранный язык	1.6
ОУД.07	Математика	1.7
ОУД.08	Информатика	1.8
ОУД.09	Физическая культура	1.9
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	1.10
ОУД.11	Физика	1.11
ОУД.12	Химия	1.12
ОУД.13	Биология	1.13
ДУД.14	Экономика	1.14
ДУД.15	Основы финансовой грамотности	1.15
ДУД.16	Основы предпринимательской деятельности	1.16
0П.00 Профессиональный цикл		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	
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
ОП.07/АД.ОП.07	*Основы бережливого производства\ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*	2.7
ПМ.00 Профессиональные модули		

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
ПП.00	Производственная практика	6

Перечисленные в перечне программы располагаются в приложениях.

5. Обоснование вариативной части ОП.

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 ОП. 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 ОП СПО 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.

Объем вариативной части ОП составляет: 144 часа

Индекс	Наименование циклов, дисциплин,	максимальная	самостоятель	обязательная

	профессиональных модулей, МДК, практик		ная работа	
ОП.07 \АД.ОП.07	Основы бережливого производства / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	54	18	36
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	141	47	94
МДК 04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	21	7	14

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	**Профессиональный цикл**			
ПМ.00	**Профессиональные модули**			
ПМ.03	В результате изучения вариативной части МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд <u>обучающийся должен:</u> ***уметь:*** *- применять инновационные методы приготовления;* *- комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи;* *- обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления;* *- создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти;* *- изготавливать и оформлять мороженое, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетическую кондитерскую продукцию;* *- изготавливать кулинарные изделия по рецептам национальных кухонь.* ***знать:*** *- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве кулинарных*	141	94	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 12.04.2023

	изделий; *- технологию приготовления кулинарных изделий национальных кухонь;* *- правила комбинирования и одновременного применения различных способов приготовления пищи;* *- стили подготовки и раскладки в соответствие с методами подачи блюда на стол;* *- правила подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд.*			
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий обучающийся должен: ***уметь:*** *- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;* *- изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию национальных кухонь;* ***знать:*** *- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;* *- технологию приготовления хлеба и хлебобулочных изделий из смесей и замороженных п/ф;*	21	14	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 12.04.2023

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

6.1 Контроль и оценка результатов освоения основной 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.

Результаты (освоенные профессиональные комптенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное)	- составление планового меню на различные периоды времени(ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное) с учетом особенностей питания моряков в различных условиях; - составление калькуляционных карточек для групп "поваров" и "кондитеров" в таблицах Excel; - составление плана- меню, наряда-заказа; - расчет количества сырья по нормативам (рецептурам); - умение пользоваться сборниками рецептур, нормативно- технологической документацией; - расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц).	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 задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	- расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц); - расчет количества сырья по нормативам (рецептурам); - - составление калькуляционных карточек для групп "поваров" и "кондитеров" в таблицах Excel; - составление плана- меню, наряда-заказа.	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 задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	- проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов; - осуществление контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;	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.
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов	- организация процесса закладки продуктов на хранение; - рациональность выбора способов хранения пищевых продуктов; - соблюдение температурного режима при хранении продуктов.	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.
ПК 1.5 Вести учет	- оформление первичных	Текущий контроль в

движения продуктов.	документов учета продуктов; - проведение учета предметов материально – технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; - участие в проведении инвентаризации; - сверка фактического состояния с данными бухгалтерских документов.	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.
ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	- своевременная обработка камбуза, камбузной посуды, инвентаря и инструментов в соответствии с санитарно – гигиеническими нормами; - соблюдение правил санитарии и личной гигиены.	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.
ПК 2.2 Обслуживать холодильное оборудование,	- эксплуатация холодильного оборудования в соответствии с	Текущий контроль в форме:

применяемое на судне.	его назначением и устройством; - выявление неполадок в работе холодильного оборудования; - устранение мелких неполадок в работе холодильного оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.	- 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.
ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	- эксплуатация механического оборудования в соответствии с его назначением и устройством; - выявление неполадок в работе механического оборудования; - устранение мелких неполадок в работе механического оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации механического оборудования.	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.
ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	- эксплуатация теплового оборудования в соответствии с его назначением и устройством; - выявление неполадок в работе	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и

	теплового оборудования; - устранение мелких неполадок в работе теплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования	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.
ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- организация рабочего места для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок; - органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления холодных блюд и закусок; - выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и *экзотических* видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, *соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;* - *применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* - *ведение технологического*	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

	процесса приготовления холодных блюд и закусок по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .	
ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы	- организация рабочего места для приготовления и отпуска первых блюд и соусов; - органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления первых блюд и соусов; - выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и *экзотических* видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска первых блюд и соусов; - *применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, *соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;* - *ведение технологического процесса приготовления первых блюд и соусов по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;* - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .	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
3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных	- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и

изделий.	макаронных изделий; - органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и *экзотических* видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - *применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, *соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;* - *ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;* - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .	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.
ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей; - органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей; - выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и *экзотических* видов овощей и плодов,	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по

	подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, *соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;* - *применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* - *ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;* - соблюдение технологии охлаждения и замораживания нарезанных овощей; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- организация рабочего места для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - выполнение операций по приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическим процессом; - *подготовка целой тушки рыбы к дальнейшей обработке: очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные полуфабрикаты;* - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для	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.

	приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; - выполнение операций по приготовлению и отпуску простых и *сложных* блюд из рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованный выбор современного оборудования и рабочего инвентаря для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; - рациональное применение каждого ингредиента и каждого блюда; - *применение разных способов приготовления к разным элементам блюда;* - *одновременное применение различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, пассеровка, брезирование, бланширование, запекание, варка, припускани*е; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;	Квалификационный экзамен по модулю.

	- соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - соблюдение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. -соблюдение правил приема продуктов, и подготовки сырья; - выбор соответствующего производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - *обвалка различных отрубов мяса и подготовка их к дальнейшей обработке;* - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - *порционирование и формование полуфабрикатов из мяса;* - процесса приготовления и оформления простых и *сложных* блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; - *применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, пассировка, брезирование, бланширование, запекание, варка, припускание*;	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.

	- *применение различных способов приготовления к разным элементам блюда;* - определение готовности блюда в процессе приготовления; - соблюдение требований к качеству приготавливаемых блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; - *составление калькуляции на блюда;* - выбор технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих способу приготовления блюда; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	
ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и *сложных* блюд из яиц и творога; - соблюдение технологического процесса приготовления простых и *сложных* блюд из яиц и творога; - обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;	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

	- выбор технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих способу приготовления блюда; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и *сложных* холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых и *сложных* холодных и горячих сладких блюд и напитков; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, *соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;* - *применение комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;* - *творческое оформление блюда, использование подходящих для*	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.

	этого отделочных полуфабрикатов и украшений; *- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* *- соблюдение технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;* - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	
ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и *сложных* мучных блюд из теста с фаршем; - соблюдение технологического процесса приготовления простых и *сложных* мучных блюд из теста с фаршем; - обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - *применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, запекание, варка*; *- применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники	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

	безопасности при приготовлении блюд.	
ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания.	- организация рабочего места для приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; -выполнение технологического процесса приготовления блюд здорового питания и 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; *. - применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* *- соблюдение технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;* - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	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
ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	- 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, *соответствующих тому или*	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

	иному способу приготовления пищи; - *применение энергосберегающих методов при использовании оборудования;* - *применение комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;* - расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции*;* - *применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;* - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю
ПК 5.1 Вести борьбу за живучесть судна.	- выполнение работ по тушению пожара на судне; - заделка пробоин и течей в корпусе судна; - рациональность применения штатных средств пожаротушения; -применение средств индивидуальной защиты;; - заделка пробоин с помощью штатных и приспособленных средств.	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.
5.2 Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.	- распознавание характера морских аварий; - выполнение обязанностей по тревоге; - применение штатных средств покидания судна; - управление шлюпкой; - применение технических средств для выживания на воде; - соблюдение порядка подачи сигналов бедствия; - поддержка плавучести с помощью подручных средств; - методы преодоления гипотермии в воде.	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.
ПК 5.3 Оказывать первую медицинскую помощь.	- осуществление транспортировки пострадавших из очагов поражения; - осуществление подъема пострадавших на борт судна с помощью штатных и подручных средств; - правильность оценки состояния пострадавшего ; - рациональное применение средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим.	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.

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Стойкое проявление 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.	Интерпретация 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 итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в ходе учебного процесса.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников; -подготовка рефератов, докладов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- подготовка презентации педагогических разработок (конспектов, сценариев, внеклассных занятий и др.); - создание медиатеки по заданной тематике.	Конкурс презентаций Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения и практики; - работать в парах, группах, микрогруппах; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивных, культурно-массовых мероприятиях.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	соблюдение правил внутреннего распорядка учебного учреждения; - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

6.2 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 защиту 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. Стиль 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.

6.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оценивается по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 –«удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.