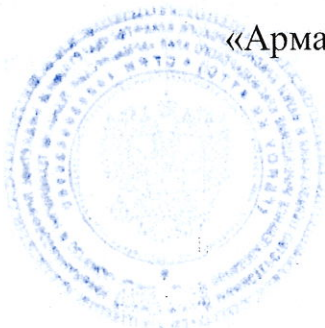


Министерство образования и науки
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»



**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 1 год 10 месяцев

Форма обучения очная

Согласовано:
работодателями

ООО «Пазл»

«28» 04

2025 г.

Руководитель

К.А. Хлопков

ООО «Комбинат школьного питания
и торговли»

«26» 05 2025

Директор

В.Н. Серикова

Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 5/1 от 26.05 2025 г.

Утверждена
директор ГБПОУ КК АТТС

«24»

09

2025 г.

Ставицкая

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., Приказы Минпросвещения России от 13.07.2021 N 450, от 03.07.2024 N 464), 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	Шушарина В.В.
- председатель УМО гуманитарного цикла–	Зайцева Г.Н.
- председатель УМО естественнонаучного цикла –	Махова М.А.
- председатель УМО технологических специальностей –	Матвеева Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции.

4.2 Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.

4.3 Целевые ориентиры.

Раздел 5. Условия реализации ОПОП

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

3.2 Требования к материально – техническим условиям.

Раздел 6. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

6.1 Учебный план

6.2 Календарный график учебного процесса

6.3 Рабочая программа воспитания

6.4 Календарный план воспитательной работы

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

Раздел 7. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Раздел 8. 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.

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Образовательная программа реализуется на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и ПООП СПО.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. (Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 N 450)

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы. (Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 N 450; в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

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

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 (с изменениями от 9 апреля 2015 г., Приказы Минпросвещения России от 13.07.2021 N 450, от 03.07.2024 N 464), 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»;
- - Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г № 464 «О внесении изменений в ФГОС СПО» (зарегистрировано в Минюсте РФ № 79088 от 09.04.2024 г.);
- 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 03.03.2025 г приказ № 53 – 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.

ОПОП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

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

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар судовой

Сроки получения СПО по профессии 100120.02 Повар судовой в очной форме обучения на базе основного общего образования – 1 год 10 мес.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются: а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения: на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год; на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года; б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

РАЗДЕЛ 3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- запросы членов экипажа судна на питание;
- сырье для приготовления пищи;
- оборудование камбузов судов;
- посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;
- сборники рецептов 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.

Обучающийся по профессии Повар судовой готовится к следующим видам деятельности:

- Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
- Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
- Приготовление кулинарных блюд.
- Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- Выполнение обязанностей по тревогам

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

4.2 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 3.10	Готовить блюда диетического питания.
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

4.3. Целевые ориентиры

Целевые ориентиры воспитания. **Инвариантные** целевые ориентиры воспитания(*общие для всех специальностей и профессий*)

ЦО 1 - Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность)в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументировано отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).

ЦО 2 - Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

ЦО 3 - Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

ЦО 4 -Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

ЦО 5 - Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание

ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ЦО 6 - Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

ЦО 7 - Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования,

ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

ЦО 8 -Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументировано выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

Целевые ориентиры воспитания. Вариативные целевые ориентиры воспитания

ЦОв1 - Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии 43.01.04 Повар судовой для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Краснодарского края, города Армавира;

ЦОв 2 - Патриотическое воспитание

- осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растёт, прославляя свою профессию 43.01.04 Повар судовой;

ЦОв3 - Духовно-нравственное воспитание

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии 43.01.04 Повар судовой, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

ЦОв 4 -Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.04 Повар судовой;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

ЦОв 5 - Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.04 Повар судовой;

ЦОв 6 -Профессионально-трудовое воспитание

- применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.04 Повар судовой, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма;
- обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря;
- обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по профессии 43.01.04 Повар судовой;

ЦОв 7 - Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

ЦОв8 -Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.04 Повар судовой;
- обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Раздел 5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 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.

5.2. Требования к материально-техническим условиям

5.2.1. 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.

5.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

5.3.1. 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

5.3.2. 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.

5.3.3. 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.

Раздел 6. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

6.1. Учебный план *(приложение 1)*

6.2. Календарный учебный график *(Приложение 2)*

6.3 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 обучающихся 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.

6.4 Календарный план воспитательной работы (прилагается)

6.5. 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 и защиты Родины	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
ОП.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	Основы финансовой грамотности	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.

Раздел 7. 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, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная
ОП.07	Основы финансовой грамотности	54	18	36
УП.03	Учебная практика	36	0	36
ПП.03	Производственная практика	36	0	36
ПП.04	Производственная практика	36	0	36
	ВСЕГО	162	18	144

Раздел 8. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

8.1 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 компетенции)	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 рецептов, 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 движения продуктов.	- оформление первичных документов учета продуктов; - проведение учета предметов материально – технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; - участие в проведении инвентаризации; - сверка фактического состояния с данными бухгалтерских документов.	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 2.1 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, применяемое на судне.	- эксплуатация холодильного оборудования в соответствии с 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.	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 2.3 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 теплового оборудования; - устранение мелких неполадок в работе теплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации теплового 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 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;	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.

	- 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 холодных блюд и закусок по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .	Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю
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	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

	<i>блюд и соусов по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i> - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .	
3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и 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; - <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i> - <i>ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i> - 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 3.4 Готовить и	- организация рабочего места для	Текущий контроль в

отпускать блюда и гарниры из овощей.	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, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i> - <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - <i>ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i> - соблюдение технологии охлаждения и замораживания нарезанных овощей; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	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 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	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов;

	технологическим процессом; - <i>подготовка целой тушки рыбы к дальнейшей обработке: очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные полуфабрикаты;</i> - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для 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 <i>сложных</i> 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; - <i>применение разных способов приготовления к разным элементам блюда;</i> - <i>одновременное применение различных способов приготовления блюд: жаренье во</i>	- 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.
--	---	--

	<i>фритюре, приготовление на пару, пассеровка, брезирование, бланширование, запекание, варка, припускание;</i> - 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 3.6. 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; - <i>обвалка различных отрубов мяса и подготовка их к дальнейшей обработке;</i> - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - <i>порционирование и формование полуфабрикатов из мяса;</i> - процесса приготовления и оформления простых и <i>сложных</i>	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.

	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; - 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	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по

	и <i>сложных</i> 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; - 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.	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 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> холодных и горячих сладких блюд и напитков; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих тому или иному способу 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

	<i>пищи;</i> - <i>применение комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;</i> - <i>творческое оформление блюда, использование подходящих для этого отделочных полуфабрикатов и украшений;</i> - <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> - <i>соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</i> - <i>соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</i>	тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда.	- <i>организация рабочего места для приготовления и оформления простых и сложных мучных блюд из теста с фаршем;</i> - <i>соблюдение технологического процесса приготовления простых и сложных мучных блюд из теста с фаршем;</i> - <i>обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений;</i> - <i>соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</i> - <i>применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во</i>	Текущий контроль в форме: - <i>защиты лабораторных и практических занятий;</i> - <i>контрольных работ по темам МДК;</i> - <i>выполнение докладов;</i> - <i>ответы на занятиях;</i> Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.

	<i>фритюре, приготовление на пару, запекание, варка;</i> - 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.	Квалификационный экзамен по модулю
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	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и

	и хлеба; - соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих тому или 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.	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 5.1 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	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях;

	индивидуальной защиты;; - заделка пробоин с помощью штатных и приспособленных средств.	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	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике

	пострадавшим.	и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
--	---------------	--

8.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

