Министерство образования и науки Кузбасса Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

РАССМОТРЕНО на заседании Педагогического совета Протокол № 01 «28» 08 2020г.



АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Новокузнецк 2020

Адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 г. N 44828) с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар, утвержденного Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. N 39023), 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. N 38940), 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. N 40270), 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 г. N 37510).

Организация-разработчик: ГПОУ НТПП

СОДЕРЖАНИЕ

| 1. Общие положения | 5 |
|--|----|
| 1.1. Адаптированная программа подготовки специалистов среднего | 5 |
| звена | |
| 1.2. Нормативные правовые основы разработки АППССЗ | 6 |
| 1.3. Нормативный срок освоения АППССЗ и присваиваемая | 8 |
| квалификация | |
| 1.4. Трудоемкость АППССЗ | 9 |
| 1.5. Требования к поступающему на данную АППССЗ | 9 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и | 9 |
| требования к результатам освоения адаптированной образовательной | Í |
| программы | |
| 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности | 9 |
| выпускников | |
| 2.2. Основные виды деятельности выпускников | 10 |
| 2.3. Требования к результатам освоения АППССЗ | 11 |
| 2.3.1. Общие компетенции | 11 |
| 2.3.2. Основные виды деятельности и профессиональные | 11 |
| компетенции | |
| 3. Документы, регламентирующие содержание и | 16 |
| организацию образовательного процесса при реализации АППССЗ | |
| 3.1. Календарный учебный график | 16 |
| 3.2. Учебный план | 16 |
| 3.3. Программы учебных дисциплин | 16 |
| 3.4. Программы профессиональных модулей | 18 |
| 3.5. Программы учебной, производственной, преддипломной | 18 |
| практик | |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения | 19 |
| адаптированной образовательной программы | |
| 4.1 Текущий контроль успеваемости | 19 |
| 4.2 Промежуточная аттестация | 21 |
| 4.3 Организация государственной итоговой аттестации | 22 |
| выпускников-инвалидов | |
| 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов | 23 |

| 5.1. | Материально-техническое обеспечение | 23 |
|------|--|----|
| 5.2. | Кадровое обеспечение | 24 |
| 5.3. | Учебно-методическое и информационное обеспечение | 24 |
| 5.4. | Организация практики | 24 |
| 5.5. | Характеристика социокультурной среды техникума, | 25 |
| | обеспечивающей социальную адаптацию инвалидов | |

1. Общие положения

1.1. Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена (далее - АППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанная И реализуемая Государственном профессиональном образовательном «Новокузнецкий учреждении техникум пищевой (далее - ГПОУ промышленности» НТПП), представляет собой систему документов, разработанную, согласованную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское дело (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 г. N 44828) с учетом стандартов 33.011 Повар, профессиональных утвержденного Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. N 39023), 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. N 38940), 33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. N 40270), 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 г. N 37510).

АППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание и условия реализации образовательной программы, оценку качества подготовки выпускников и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, учебной и производственной практик, программы промежуточной и итоговой аттестации и другие методические материалы, обеспечивающие достижение установленных результатов обучения.

Основными пользователями программы являются педагогические работники ГПОУ НТПП, студенты-инвалиды с общими заболеваниями обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: ______

Вариантом реализации данной АППССЗ является обучение студентаинвалида в инклюзивной группе. То есть студент осваивает тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные студенты. АППССЗ направлена на создание специальных условий для реализации его особых образовательных потребностей.

1.2. Нормативные правовые основы разработки АППССЗ

- Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда», утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. № 363;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования», утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 г. N 44828);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. № 40270);
- Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 г. N 37510);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. N 413 (с изм. и доп. 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.) (зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 г., рег. N 24480);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 (ред. 25.12.2014) (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013г., рег. N 29200);

- Положение о практической подготовке, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 (зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020г., per. N 59778);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 (ред. 17.11.2017) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г., рег. N 30306);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36 (с изменениями и дополнениями);
- Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 № 26 «ОБ 3286-15 утверждении СанПиН 2.4.2. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность ПО адаптированным общеобразовательным программам обучающихся основным ДЛЯ ограниченными возможностями здоровья»;
- Государственная программа Кемеровской области «Развитие системы образования Кузбасса» на 2014-2025 годы, утвержденная постановлением Коллегии Администрации Кемеровской области от 04.09.2013 года №367;
- Локальные нормативные акты, регулирующие инклюзивное обучение в образовательной организации;
- нормативно-правовые и методические документы Минобрнауки России;
- Устав ГПОУ НТПП.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования,

- (Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443);
- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281).

1.3. Нормативный срок освоения АППССЗ и присваиваемая квалификация

Нормативные сроки освоения АППССЗ базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

| Уровень образования, | Наименование | Нормативный срок освоения |
|----------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| необходимый для приема на | квалификации базовой | АППССЗ базовой подготовки при |
| обучение по АППССЗ | подготовки | очной форме получения образования |
| Основное общее образование | Специалист по | 3 года 10 месяцев |
| | поварскому и | |
| | кондитерскому делу | |

Форма организации обучения - очная.

Наполняемость учебной группы - 25 человек.

1.4. Трудоемкость АППССЗ

Таблица 2

| Учебные циклы | Количество недель | Количество часов |
|--|-------------------|------------------|
| Аудиторная нагрузка | 113 5/6 | 3811 |
| Самостоятельная работа | | 289 |
| Учебная практика | 18 | 648 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 18 | 648 |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 | 144 |
| Промежуточная аттестация | 5 1/6 | 184 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 | 216 |
| Каникулярное время | 34 | - |
| Итого: | 199 | 5940 |

1.5 Требования к поступающему на данную АППССЗ

Абитуриент должен представить следующие документы:

- оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографии;
- медицинскую справку (постановление Правительства РФ от 14.08.2013 №697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»);
- индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда (для абитуриентов инвалид);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения (абитуриент лицо с ограниченными возможностями здоровья).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников:

- Область профессиональной деятельности: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.);
- Объекты профессиональной деятельности:
 - различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
 - технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
 - процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
 - первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Основные виды деятельности выпускников:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.3. Требования к результатам освоения АППССЗ

2.3.1. Общие компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими** компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 3

| Код компетенции | Содержание |
|--------------------|--|
| OK 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
| | применительно к различным контекстам |
| OK 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, |
| | необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| OK 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и |
| | личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с |
| | коллегами, руководством, клиентами |
| OK 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на |
| | государственном языке с учетом особенностей социального и |
| | культурного контекста |
| OK 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| 1 | осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностеи |

| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
|-------|---|
| OK 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| OK 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| OK 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| OK 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

2.3.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

| Вид деятельности | Код компетенции | Наименование профессиональных компетенций |
|-----------------------|--------------------|--|
| Организация и ведение | ПК 1.1 | Организовывать подготовку «рабочих мест, |
| процессов | | оборудования, сырья, материалов для |
| приготовления и | | приготовления полуфабрикатов в соответствии с |
| подготовки к | ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку |
| реализации | | экзотических и редких видов сырья: овощей, |
| полуфабрикатов для | | грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| блюд, кулинарных | ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к |
| изделий сложного | | реализации полуфабрикатов для блюд, |
| ассортимента | | кулинарных изделий сложного ассортимента |
| | ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур |
| | | полуфабрикатов с учетом потребностей различных |
| | | категорий потребителей, видов и форм |
| | | обслуживания |
| Организация и ведение | ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, |
| процессов | | оборудования, сырья, материалов для |
| приготовления, | | приготовления горячих блюд, кулинарных |
| оформления и | | изделий, закусок сложного ассортимента в |
| подготовки к | | соответствии с инструкциями и регламентами |
| реализации горячих | ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое |
| блюд, кулинарных | | оформление и подготовку к реализации супов |
| изделий, закусок | | сложного ассортимента с учетом потребностей |
| сложного ассортимента | | различных категорий потребителей, видов и форм |
| с учетом потребностей | | обслуживания |
| различных категорий | ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, |
| потребителей, видов и | | непродолжительное хранение горячих соусов |
| форм обслуживания | | сложного ассортимента |

| | ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое |
|-----------------------|----------------------|---|
| | 11K 2.4 | оформление и подготовку к реализации горячих |
| | | блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, |
| | | макаронных изделий сложного ассортимента с |
| | | = |
| | | |
| <u> </u> - | THC 2.5 | потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое |
| | | оформление и подготовку к реализации горячих |
| | | блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного |
| | | ассортимента с учетом потребностей различных |
| | | категорий потребителей, видов и форм |
| _ | | обслуживания |
| | ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое |
| | | оформление и подготовку к реализации горячих |
| | | блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного |
| | | ассортимента с учетом потребностей различных |
| | | категорий потребителей, видов и форм |
| | | обслуживания |
| | ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое |
| | | оформление и подготовку к реализации горячих |
| | | блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика |
| | | сложного ассортимента с учетом потребностей |
| | | различных категорий потребителей, видов и форм |
| | | обслуживания |
| | ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур |
| | | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том |
| | | числе авторских, брендовых, региональных с |
| | | учетом потребностей различных категорий |
| | | потребителей, видов и форм обслуживания |
| Организация и ведение | ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, |
| процессов | | оборудования, сырья, материалов для |
| приготовления, | | приготовления холодных блюд, кулинарных |
| оформления и | | изделий, закусок в соответствии с |
| подготовки к | | инструкциями и регламентами. |
| реализации холодных | ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, |
| блюд, кулинарных | 211. 3.2 | непродолжительное хранение холодных соусов, |
| изделий, закусок | | заправок с учетом потребностей различных |
| сложного ассортимента | | категорий потребителей, видов и форм |
| с учетом потребностей | | обслуживания |
| различных категорий | ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое |
| потребителей, видов и | 1110 5.5 | оформление и подготовку к реализации салатов |
| форм обслуживания | | сложного ассортимента с учетом потребностей |
| popul comjumbumi | | различных категорий потребителей, видов и форм |
| | | различных категории потреоителеи, видов и форм обслуживания |
| | ПК 3.4 | - |
| | 111\(\mathcal{J}\).4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, |
| | | |
| | | холодных закусок сложного ассортимента с |
| | | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ı | | потреонтелен, видов и форм оослуживания |

| ı | ПИ 2.5 | ONTHIOCED HATEL HAVE TO BE AND THE COLUMN TO |
|-----------------------|----------|--|
| | ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое |
| | | оформление и подготовку к реализации холодных |
| | | блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного |
| | | ассортимента с учетом потребностей различных |
| | | категорий |
| | THE 2 C | потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое |
| | | оформление и подготовку к реализации холодных |
| | | блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного |
| | | ассортимента с учетом потребностей различных |
| | | категорий потребителей, видов и форм |
| | | обслуживания |
| | ПК 3.7 | |
| | | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур |
| | | холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в |
| | | том числе авторских, брендовых, региональных с |
| | | учетом потребностей различных категорий |
| | | потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, |
| | | оборудования, сырья, материалов для |
| Организация и ведение | | приготовления холодных и горячих сладких блюд, |
| процессов | | десертов, напитков в соответствии с инструкциями |
| приготовления, | | и регламентами |
| оформления и | ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое |
| подготовки к | | оформление и подготовку к реализации холодных |
| реализации холодных и | | десертов сложного ассортимента с учетом |
| горячих десертов, | | потребностей различных категорий потребителей, |
| напитков сложного | | видов и форм обслуживания |
| ассортимента с учетом | ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое |
| потребностей | | оформление и подготовку к реализации горячих |
| различных категорий | | десертов сложного ассортимента с учетом |
| потребителей, видов и | | потребностей различных категорий |
| форм обслуживания | | потребителей, видов и форм обслуживания |
| 1 · F | ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое |
| | 111 | оформление и подготовку к реализации |
| | | холодных напитков сложного ассортимента с |
| | | учетом потребностей различных категорий |
| | | потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое |
| | 1110 4.3 | оформление и подготовку к реализации горячих |
| | | напитков сложного ассортимента с учетом |
| | | ± * |
| | | потребностей различных категорий |
| | ПІСА С | потребителей, видов и форм обслуживания |
| | ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур |
| | | холодных и горячих десертов, напитков в том |
| | | числе авторских, брендовых, региональных с |
| | | учетом потребностей различных категорий |
| | | потребителей, видов и форм обслуживания |

| ородинамим ведение пропессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий различных кондитерских изделий различных кондитерских изделий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мляньх категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мляньх кондитерских изделий и праздинчного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию репентур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брещаювых, региональных с учетом потребисстей различных категорий потребителей и контроль текупей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текупее планирование, координалых категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.3 Осуществлять текупее планирование, координацию к контроль текупей деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подражделениями ПК 6.4 Осуществлять инструктирование, обучение деятельности подчиненного персонала Сучетом потребностей деятельности подчиненного персонала Сучетом взаимодействия с другими подрам, контроль текупей деятельности подчиненного персонала Сучетом взаимодействия с другими подрам, матерование, обучение поварочем месте Осуществля | Организация и ведение | ПК 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, |
|---|------------------------|----------|--|
| приготовления и подготовки к реализации и приготовления и подготовки к реализации и приготовки к реализации и детамента в соответствии с инструктизми и регламентами и подготовки к кондитерских изделий сложного ассортимента е учетом потребностей различных категорий потребеноей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подтотовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлебо сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подтотовку к реализации мучных кондитерских изделий и праздничного хлебо сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей различных категорий потребителей различных категорий потребителей различных кондитерского оформление, подтотовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подтотовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом вотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рещентур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региопальных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текупей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять текущее планирование, коюранации деятельности подчиненного персонала с учетом ваммодействия с другими подразделениями ПК 6.5 Осуществлять текущее планирование, коюранавать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала очетом ваммодействия с других категорий работиков кухни на р | - | 11K 3.1 | 1 1 |
| оформления и подготовки к реализации и регламентами и полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.3 Осуществлять приготовку к реализации мучных кондитерских изделий и празданичного хлеба сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий, в тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять празработку, адаптацию рецентур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей вазличных категорий потребителей видов и форм обслуживания Организация и конттроль текущей деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение повров, кондитеров, пскарей и других категорий работников кухии на рабочем месте Оборудовання, сырья, матеровами мест, оборудовання, сырья, матеровалов для приготовления блюд, ку | - | | |
| подтотовки к реализации илебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации илебобулочных жатегорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала притотовления блюдь кулинарных категорий работнуков кулин па рабочем местеровором в пременения обрудования, сырья, материалов для приготовления блюдь, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | - | | |
| регламентами Клебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецентур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, бренловых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, копдитеров, искарей и других категорий работников кухии на рабочем месте Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, вакусок разнообразного ассортимента в торческое оформление, подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, вакусок разнообразного ассортимента в торческое оформление, подготовку рабочих мест, оборудования, сырья приготовление обображение оборудования обображение оборудования | | | * |
| кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей различных с учетом потребностей различных с учетом потребностей различных категорий потребителей Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребностей различных виделий, в кондитерской продукции, различных категорий потребностей различных катег | реализации | | 1 |
| сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания потребностей различных категорий потребнителей. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондинтерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондинтерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с друтими подразделениями ПК 6.4 Осуществлять ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала притотовления кулинарных изграний, работников кухни на рабочем месте оборудования, сырья, материалов ддя притотовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | ПК 5.2 | , , |
| асоортимсита с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных | - | | Y 1 1 |
| потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента с кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, коордипацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.4 Осуществлять текущее планирование, коордипацию деятельности подчиненного персонала Сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пскарей и других категорий работников кухни на рабочем месте оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации муных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации муных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.4 Осуществлять ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение доватов, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | 1 1 | ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое |
| потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерекии изделийных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерекии изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурспое обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять транициенного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | 1 | | |
| различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурспое обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | |
| ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребителей. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар | | | <u> </u> |
| ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей и кондитерской потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | форм оослуживания | | 1 1 1 |
| кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | ПК 5.4 | 3 |
| учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | оформление, подготовку к реализации мучных |
| ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей различных категорий потребностей кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | ± |
| ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочески: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | F |
| оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | |
| тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | ПК 5.5 | * |
| ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, компранизация и контроль текущей деятельности персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных категорий потребителей подчиненного персонала ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.4 Осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар Повар Повар Пора приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | |
| ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухии на рабочем месте. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | ± ** |
| ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять организацию и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | |
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подтотовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | <u> </u> | ПИ Б. С | |
| том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | 11K 3.0 | |
| региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | - |
| различных категорий потребителей Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | 1 , 1 |
| ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | F 1 |
| текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПОвар Кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей прадочем мето подчиненного персонала ПК 6.2 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | Организация и контроль | ПК 6.1 | |
| персонала различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | 1 - | | |
| ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | подчиненного | | различных видов меню с учетом потребностей |
| ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | персонала | | различных категорий потребителей, видов и форм |
| координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | обслуживания |
| персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | ПК 6.2 | |
| ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | = |
| ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | |
| Деятельности подчиненного персонала ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | THE CO | |
| ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | 11K 6.3 | 1 21 |
| деятельности подчиненного персонала ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | пи с л | • |
| ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | 11K 0.4 | |
| поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | ПК 6.5 | <u> </u> |
| работников кухни на рабочем месте Выполнение работ по рабочей профессии: Повар Повар по работников кухни на рабочем месте подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | 1111 0.0 | |
| Выполнение работ по рабочей профессии: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | |
| рабочей профессии: оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | Выполнение работ по | ПК 7.1 | |
| Повар приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в | | | 1 |
| закусок разнообразного ассортимента в | | | |
| | • | | |
| | | | |

| ПК 7.2 | Осуществлять приготовление, |
|----------|--|
| 1222 7.2 | непродолжительное хранение бульонов, |
| | отваров, соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 7.3 | Осуществлять приготовление, творческое |
| 1110 7.3 | оформление и подготовку к реализации супов |
| | разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.4 | Осуществлять приготовление, творческое |
| III /. I | оформление и подготовку к реализации блюд и |
| | гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, |
| | макаронных изделий разнообразного |
| | ассортимента |
| ПК 7.5 | Осуществлять приготовление, творческое |
| THC 7.3 | оформление и подготовку к реализации блюд, |
| | кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, |
| | сыра, муки разнообразного ассортимент |
| ПК 7.6 | сыри, муки ризпосоризпого иссортимент |
| THC 7.0 | Осуществлять приготовление, творческое |
| | оформление и подготовку к реализации блюд, |
| | кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного |
| | водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 7.7 | Осуществлять приготовление, творческое |
| TIK 7.7 | оформление и подготовку к реализации блюд, |
| | кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней |
| | птицы, дичи и кролика |
| | разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.8 | Осуществлять приготовление, творческое |
| 1110 7.0 | оформление и подготовку к реализации сладких |
| | блюд, десертов, напитков разнообразного |
| | ассортимента. |
| ПК 7.9 | Осуществлять изготовление, творческое |
| TIK 7.5 | оформление, подготовку к реализации |
| | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и |
| | хлеба разнообразного ассортимента |
| | длеоа разноооразного ассортимента |

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АППССЗ

3.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в приложении.

3.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики АППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план представлен в приложении.

3.3. Программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Положением о составлении рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин по специальностям и профессиям СПО в ГПОУ НТПП, Положением о составлении рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по ФГОС СПО в ГПОУ НТПП, Положением о составлении рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по ФГОС СПО(ТОП-50) и актуализированным ФГОС СПО в ГПОУ НТПП, рассмотрены и одобрены методическими комиссиями, утверждены директором техникума.

Таблица 5

Рабочие программы учебных дисциплин

| Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом | Наименование дисциплин |
|---|---|
| 1 | 2 |
| ОУД (Б).01 | Русский язык |
| ОУД (Б).02 | Литература |
| ОУД (Б).03 | Иностранный язык |
| ОУД (У).04 | Математика алгебра, начала математического анализа, геометрия |
| ОУД (Б).05 | История |
| ОУД (Б).06 | Физическая культура |
| ОУД (Б).07 | ОБЖ |
| ОУД (Б).08 | Астрономия |

| ПД. 01 | Информатика и ИКТ |
|---------|---|
| ПД. 02 | Химия |
| ПД.03 | Биология |
| ПД.04 | Физика |
| ПОО 01 | Основы проектной деятельности |
| ПОО 02 | Обществознание |
| ПОО 03 | Родная литература |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |
| ОГСЭ.05 | Психология общения |
| | Основы финансовой грамотности |
| EH.01 | Химия |
| EH.02 | Экологические основы природопользования |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| ОП.03 | Техническое оснащение организации питания |
| ОП.04 | Организация обслуживания |
| ОП.05 | Основы экономика, менеджмент, маркетинг |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Охрана труда |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.10 | Контроль качества кулинарной продукции |
| ОП.11 | Блюда инновационной кухни |
| \ | <u> </u> |

3.4. Программы профессиональных модулей

Программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением о составлении рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по ФГОС СПО в ГПОУ НТПП, Положением о составлении рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по ФГОС СПО (ТОП-50) и актуализированным ФГОС СПО в ГПОУ НТПП, рассмотрены и одобрены методическими комиссиями, утверждены директором техникума, согласованы с работодателями.

Таблица 6

Рабочие программы профессиональных модулей

| 1 400 1 | программы профессиональным модумен |
|--|---------------------------------------|
| Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом | Наименование профессиональных модулей |
| 1 | 2 |

| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к |
|-------|---|
| | реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий |
| | сложного ассортимента |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
| | подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, |
| | закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных |
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
| | подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, |
| | закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных |
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
| | подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков |
| | сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий |
| | потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и |
| | подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских |
| | изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных |
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного |
| | персонала |
| ПМ.07 | Выполнение работ по рабочей профессиям повар, пекарь |

3.5. Программы учебной, производственной, преддипломной практик

Программы учебной, производственной, преддипломной практик рассмотрены и одобрены методическими комиссиями, утверждены директором техникума, согласованы с работодателями.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений АППСС3 поэтапным требованиям соответствующей (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, знания, умения, практический опыт и освоенные позволяющие оценить компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов-инвалидов по каждой дисциплине и профессиональному модулю устанавливаются с учетом ограничений здоровья и

доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для студента - инвалида по дисциплинам общеобразовательного цикла осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для студента-инвалида устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Фонды оценочных средств, включают комплекты контрольно-измерительных материалов учебных дисциплин общеобразовательного цикла; комплекты контрольно-оценочных материалов учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного учебного цикла, дисциплин общепрофессионального цикла; комплекты контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям. Задания для промежуточной аттестации профессиональным собой модулям представляют комплексные практико-ориентированные задания, содержание которых максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности.

4.1. Текущий контроль успеваемости

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

Текущий контроль успеваемости предусматривает систематический мониторинг качества получаемых знаний и практических навыков по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана. Целью текущего контроля успеваемости студента-инвалида является своевременное выявление его затруднений и отставания в обучении, внесение корректив в его учебную деятельность.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий, в соответствии с календарно-тематическим планированием. При необходимости разрабатывается и предоставляется индивидуальный график проведения текущего контроля успеваемости для студента-инвалида.

Текущий контроль успеваемости осуществляется с учетом индивидуальных психофизических особенностей студента-инвалида и проводится в следующих формах: контрольная работа, опрос (устный, письменный),

индивидуальное домашнее задание, семинар, тестирование, защита реферата, защита лабораторной, практической работы, защита курсовой работы (проекта), защита проекта. При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для организации текущего контроля и оценки индивидуальных достижений студента, на каждый элемент практического опыта, умений и знаний должно быть предусмотрено несколько форм контроля. Любая форма контроля в общем виде называется контрольной точкой. Количество контрольных точек, периодичность проведения контроля планируется преподавателем самостоятельно и указывается в календарно - тематическом плане УД, МДК, ПМ.

Оценки по каждой контрольной точке выставляются в учебный журнал и учитываются при выставлении итоговой оценки. Последствия получения неудовлетворительного результата текущего контроля успеваемости определяются педагогическим работником в соответствии с образовательной программой, и могут включать в себя проведение дополнительной работы со студентом, индивидуализацию содержания образовательной деятельности студента, иную корректировку образовательной деятельности в отношении студента.

Итоговая оценка по УД, МДК, ПМ выставляется с учетом оценок по всем контрольным точкам. Возможно выставление положительной итоговой оценки при освоении студентом не менее 70% учебного материала.

Уровень знаний в ходе текущего контроля оценивается по четырехбальной системе оценки: 5(отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ликвидация задолженности, образовавшейся в случае пропуска студентом занятий, отказа студента от ответов на занятиях, неудовлетворительного ответа студента на занятиях, неудовлетворительного выполнения контрольных, лабораторных и практических работ, может осуществляться на индивидуальных консультациях, а также может включать в себя проведение дополнительной работы со студентом, индивидуализацию содержания образовательной деятельности студента, иную корректировку образовательной деятельности в отношении студента.

Результаты текущего контроля успеваемости обучающихся служат основой для промежуточной аттестации: получения зачета по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной практике или допуска к экзамену по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу.

Преподаватели ведут записи о результатах текущего контроля знаний в журналах учёта теоретического обучения, согласно календарно-тематического плану.

4.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация является основной формой оценки качества подготовки студентов. Она обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью и ее корректировку. Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяются в соответствии с учебными планами.

Основными формами промежуточной аттестации являются экзамен, комплексный экзамен, зачет, дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный), комплексный экзамен (квалификационный), курсовая работа (проект).

Вид промежуточной аттестации для студента-инвалида устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости возможно увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Зачеты, дифференцированные зачеты являются результатом успешного усвоения учебного материала УД, МДК, итогом прохождения всех контрольных точек. Преподаватель имеет право ставить зачет, дифференцированный зачет без опроса студента («автоматически»), при условии выполнения обучающимся не менее 70% контрольных точек на положительные оценки.

Зачет и дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами:

- аттестационным листом с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика;
- положительной характеристикой организации на студента по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- отчетом о практике и дневником практики в соответствии с полученным заданием.

Оценка по курсовой работе (проекту) проставляется по результатам защиты.

Для промежуточной аттестации студента-инвалида по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов).

4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение,

является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить:

- увеличение времени для подготовки ответа и выполнения заданий демонстрационного экзамена,
- присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую или психологическую помощь;
- использование вспомогательных технических средств, установка звукоусиливающей аппаратуры;
- увеличение расстояния между столами и партами в каждом ряду, в связи с необходимостью индивидуальных занятий во время урока;
 - предоставление перерыва для отдыха.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов

В индивидуальной программе реабилитации или абилитации ребенкаинвалида, выданной федеральным государственным учреждением медикосоциальной экспертизы, указана рекомендация по организации особых условий организации обучения, которые должны заключаться в организации умеренной физической нагрузки и эмоционального напряжения, предоставление перерывов для соблюдения режима питания и приема (введения) препаратов.

5.1. Материально-техническое обеспечение реализации АППССЗ

Материально-техническое обеспечение реализации АППССЗ отвечает не только общим требованиям, определенным в $\Phi \Gamma OC$ СПО по специальности, но и особым образовательным потребностям студента-инвалида.

Реализация АППССЗ предполагает наличие учебных кабинетов: русского языка и литературы; истории; ОБЖ; химии; биологии; астрономии; социально-

экономических дисциплин; иностранного языка; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности; экологических основ природопользования; организации хранения и контроля запасов и сырья.

Лаборатории: химии; организации обслуживания; технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в Интернет; актовый зал.

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация АППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация АППССЗ обеспечивается учебно-методическими, дидактическими и наглядными материалами, учебно-методическими комплексами, в том числе электронными и виртуальными практикумами по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Студенты в течение всего периода обучения обеспечены доступом к электронным библиотечным системам «Знаниум» и «Академия», системе электронного обучения «Академия - медиа» и системе дистанционного обучения eFront.

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет, справочно-библиографическими и периодическими изданиями, доступ к которым осуществляться с использованием специальных технических и программных средств.

Для самостоятельной подготовки, выполнения курсовых работ, проектов, рефератов и других учебных работ студентам-инвалидам обеспечен доступ к сети Интернет в классе открытого доступа ГПОУ НТПП.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.4. Организация практики

Для студентов-инвалидов форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья с учетом рекомендаций содержащихся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

В соответствии с программой реабилитации или абилитации ребенка-инвалида оснащение специального рабочего места не требуется.

При прохождении учебной и производственной практик студенту- инвалиду предоставляются дополнительные перерывы в работе для отдыха, приема пиши и приема (введения) препаратов.

5.5. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей социальную адаптацию инвалидов

В техникуме выстроена эффективная система психолого-педагогического сопровождения и реабилитации инвалидов, которую осуществляют специалисты квалифицированные специалисты: педагог-психолог, социальный педагог, педагог дополнительного образования, руководитель физического воспитания, мастера производственного обучения, преподаватели И включает себя: социально-педагогическую И психологическую реабилитацию (социальная диагностика и консультирование; правовая защита студентов; диагностика эмоционального состояния; разработка индивидуальной программы; оказание психологической помощи и поддержки студентам в сложных жизненных ситуациях; психологическая поддержка студентов учебном процессе; специфические методические приемы и средства обучения; курсы внеурочной направленные развитие познавательной деятельности на активности, межличностного общения, расширению социальных связей и т.д.).

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка студентов-инвалидов, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у студентов инвалидов возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента инвалида в соответствии с графиком учебного процесса;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для студентов инвалидов, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов возможностей инвалидов, психического адаптационных гармонизацию ИХ профилактику обострений основного заболевания, нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов в образовательной организации. Это содействие в решении вопросов о социальных выплатах, выделении материальной помощи, вопросов стипендиального обеспечения, организация досуга, летнего отдыха студентов- инвалидов и вовлечение их в жизнь студенческих сообществ.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального студентов-инвалидов техникум внедряет такую форму сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного V остальных студентов, уровня гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Инвалиды имеют возможность принимать участие в жизни студенческих сообществ, спортивных секциях и творческих коллективах. В техникуме организовано привлечение студентов-инвалидов к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности студентов, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.