

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
образования и науки
Луганской Народной Республики
от 27.10.2016 № 408

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики

"04" 12 2016 г. за № 604/954

Уполномоченное лицо органа государственной
регистрации

(подпись)

**Государственный образовательный стандарт
среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики по профессии
19.01.17 Повар, кондитер**

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 19.01.17 Повар, кондитер для образовательных учреждений, организаций, осуществляющих подготовку по профессии на территории Луганской Народной Республики (далее – образовательное учреждение, организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер имеет образовательное учреждение, организация при наличии специального разрешения (или лицензии) на осуществление образовательной деятельности.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

- СПО - среднее профессиональное образование;
- ГОС СПО - государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
- ОК - общая компетенция;
- ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;
МДК - междисциплинарный курс.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

3.1. Сроки получения СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения <1>
среднее общее образование	Повар Кондитер	10 мес.
основное общее образование		2 года 10 мес. <2>
основное общее образование без получения среднего общего образования в образовательном учреждении, организации СПО		1 год 10 мес. <3>

<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2>Образовательные учреждения, организации, осуществляющие подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

<3>При условии получения среднего общего образования в образовательных учреждениях, организациях с очно-заочной (вечерней) формой обучения.

3.2. Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для учащихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных

и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
 основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
 технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
 посуда и инвентарь;
 процессы и операции приготовления продукции питания.

4.3. Учащиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- 4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
- 4.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 4.3.3. Приготовление супов и соусов.
- 4.3.4. Приготовление блюд из рыбы.
- 4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- 4.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок.
- 4.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- 4.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- 5.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

5.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

5.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

5.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

5.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:
обще профессионального;
профессионального

и разделов:

физическая культура;

учебная практика;

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением, организацией.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении учащимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

6.3. Образовательным учреждением, организацией при определении

структуры ППКРС и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Таблица 2

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки учащегося (час./нед.)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"	756	504		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	232	160		
	В результате изучения обязательной части учебного цикла учащийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: уметь: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих			ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК

	<p>средств; выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>			5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6
	<p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое</p>		ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3

	<p>значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>понятие рациона питания;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</p> <p>методику составления рационов питания;</p> <p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>			<p>ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6</p>
	<p>уметь:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь</p>		<p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК</p>

	<p>кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;</p> <p>знать:</p> <p>характеристики основных типов организации общественного питания;</p> <p>принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>правила их безопасного использования;</p> <p>виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>			<p>4.1 -</p> <p>4.3</p> <p>ПК</p> <p>5.1 -</p> <p>5.4</p> <p>ПК</p> <p>6.1 -</p> <p>6.4</p> <p>ПК</p> <p>7.1 -</p> <p>7.3</p> <p>ПК</p> <p>8.1 -</p> <p>8.6</p>
	<p>уметь:</p> <p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои трудовые</p>		<p>ОП.04.</p> <p>Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>ОК</p> <p>1 - 7</p> <p>ПК</p> <p>1.1 -</p> <p>1.2</p> <p>ПК</p> <p>2.1 -</p> <p>2.5</p> <p>ПК</p> <p>3.1 -</p>

	<p>права в рамках действующего законодательства; знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда</p>				3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6
	<p>уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные</p>	32	ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6

	<p>знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
П.00	Профессиональный учебный цикл	452	308		
ПМ.00	Профессиональные модули	452	308		
ПМ.01	<p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля учащийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p>			<p>МДК.01.01.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p>ОК</p> <p>1 - 7</p> <p>ПК</p> <p>1.1 - 1.2</p>

	<p>нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p>				
ПМ.02	Приготовление блюд и			МДК.02.01.	ОК

	<p>гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>В результате изучения профессионального модуля учащийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>правила проведения</p>		<p>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>1 - 7 ПК 2.1 - 2.5</p>
--	--	--	--	---------------------------------------

	<p>бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
ПМ.03	<p>Приготовление супов и соусов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля учащийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления основных супов и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для</p>			МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	ОК 1 - 7 ПК 3.1 - 3.4

	<p>соусов; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
ПМ.04	<p>Приготовление блюд из рыбы В результате изучения профессионального модуля учащийся должен: иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из</p>			МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1 - 7 ПК 4.1 - 4.3

	<p>рыбы; уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
ПМ.05	<p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>В результате изучения профессионального модуля учащийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки сырья;</p> <p>приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых</p>			<p>МДК.05.01.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>ОК</p> <p>1 - 7</p> <p>ПК</p> <p>5.1 - 5.4</p>

	<p>блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
ПМ.06	<p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>В результате изучения профессионального модуля учащийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки гастрономических продуктов;</p> <p>приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>уметь:</p>			МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1 - 7 ПК 6.1 - 6.4

	<p> проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и </p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
ПМ.07	<p>Приготовление сладких блюд и напитков В результате изучения профессионального модуля учащийся должен: иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков; уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p>			<p>МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков</p>	<p>ОК 1 - 7 ПК 7.1 - 7.3</p>

	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления;</p> <p>правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p> <p>требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
ПМ.08	<p>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>В результате изучения профессионального модуля учащийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных</p>			МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1 - 7 ПК 8.1 - 8.6

	<p>ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража;</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
ФК.00	<p>Физическая культура</p> <p>В результате освоения раздела "Физическая культура" учащийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>	72	36		ОК 2 ОК 3 ОК 6
	<p>Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательным учреждением, организацией)</p>	216	144		
	<p>Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и</p>	972	648		

	вариативной части ППКРС				
УП.00	Учебная практика учащихся на базе среднего общего образования /на базе основного общего образования				ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6
ПП.00	Производственная практика учащихся на базе среднего общего образования /на базе основного общего образования	21 нед./ 41 нед.	756/ 1476		
ПА.00	Промежуточная аттестация учащихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./ 2 нед.			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация учащихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./ 2 нед.			

Таблица 3

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43/65 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	18 нед.
Учебная практика учащихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	21 нед./41 нед.
Производственная практика учащихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация учащихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.
Государственная итоговая аттестация учащихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед./65 нед.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

7.1. Образовательное учреждение, организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППКРС в соответствии с ГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППКРС.

Перед началом разработки ППКРС образовательное учреждение, организация должно(а) определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится учащийся, должны соответствовать присваиваемым квалификациям, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением, организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС образовательное учреждение, организация: имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени,

отведенный на дисциплины и модули обязательной части, на практики, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения, организации;

ежегодно обновляет ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ГОС СПО;

четко формулирует в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обеспечивает эффективную самостоятельную работу учащихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обеспечивает учащимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья учащихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие учащихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

предусматривает при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций учащихся.

7.2. Максимальный объем учебной нагрузки учащегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

7.3. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

7.5. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

7.6. По дисциплине "Физическая культура" могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.7. Образовательное учреждение, организация имеет право для подгрупп

девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

7.8. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке
36 часов в неделю) 57 нед.

промежуточная аттестация 3 нед.

каникулы 22 нед.

7.9. Консультации для учащихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательным учреждением, организацией из расчета 4 часа на одного учащегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением, организацией.

7.10. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением, организацией при освоении учащимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением, организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки учащихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.11. Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование,

соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение учащимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.12. ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого учащегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки учащиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый учащийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому учащемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение, организация должно(а) предоставить учащимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными учреждениями, организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.13. Образовательное учреждение, организация, реализующее(ая) ППКРС, должно(а) располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения, организации. Материально-техническая база должна

соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

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

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

Образовательное учреждение, организация должно(а) быть обеспечено(а) необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.14. Реализация ППКРС осуществляется образовательным учреждением, организацией на государственном языке.

VIII. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

8.1. Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию учащихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному

модулю разрабатываются образовательным учреждением, организацией самостоятельно и доводятся до сведения учащихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8.3. Для аттестации учащихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением, организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением, организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации учащихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации учащихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательным учреждением, организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

8.4. Оценка качества подготовки учащихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций учащихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

8.6. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая

квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ГОС СПО.

Первый заместитель
Министра образования и науки



Н.В. Клипаков .

[Faint handwritten text and scribbles]

Прошито, пронумеровано,
скреплено печатью



31 (магистерська робота) листа
цифрами прописью

Міністр *В. М. Ткаченко* В. М. Ткаченко
« » 2016г.