ПРИКАЗ Минобрнауки РФ от 17.05.2010 N 516 "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ И ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР"

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

[**I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/695401)

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования (далее - ФГОС НПО) представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ по профессии 260807.01 Повар, кондитер всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии, имеющими государственную аккредитацию.

1.2. Право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования имеют образовательные учреждения начального профессионального, среднего профессионального и высшего профессионального образования при наличии соответствующей лицензии.

[**II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/695402)

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

НПО - начальное профессиональное образование;

ФГОС НПО - федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования;

ОУ - образовательное учреждение;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

[**III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/695403)

3.1. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования при очной форме получения образования и соответствующие квалификации приводятся в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образовательная база приема | Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) ([ОК 016-94](http://www.zakonprost.ru/content/base/121404)) <\*> | Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования |
| на базе среднего (полного) общего образования | Повар  Кондитер | 10 мес. |
| на базе основного общего образования | 2 года 5 мес. <\*\*> |
| на базе основного общего образования | 10 мес. (без получения среднего (полного) общего образования) |

<\*> ФГОС НПО в части требований к результатам освоения ОПОП ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

<\*\*> Образовательные учреждения, осуществляющие подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования.

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ([ОК 016-94](http://www.zakonprost.ru/content/base/121404)) при формировании основной профессиональной образовательной программы подготовки по профессиям НПО:

повар - кондитер.

Срок освоения ОПОП НПО по очно-заочной (вечерней) форме получения образования увеличивается:

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

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

[**IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/695404)

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. Обучающийся по профессии 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 ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/695405)

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

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2. Выпускник, освоивший ОПОП НПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной 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.

5.5.5. 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.

5.5.6. 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 ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/695406)

6.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общепрофессионального;

профессионального;

и разделов:

физическая культура;

учебная практика (производственное обучение);

производственная практика;

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация.

6.2. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы 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.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и (или) производственная практика.

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

Структура основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту | Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося | В т.ч. часов обязательных учебных занятий | Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК) | Коды формируемых компетенций |
|  | Обязательная часть циклов ОПОП и раздел "Физическая культура" | 756 | 504 |  |  |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 232 | 160 |  |  |
|  | В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: |  |  | ОП.01. Основымикробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ОК 1 - 8  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 |
|  | уметь: |  |  |
|  | соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; |  |  |
|  | производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; |  |  |
|  | готовить растворы дезинфицирующих и моющих 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 |  |  |  |  |
|  | уметь: |  |  | ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ОК 1 - 8  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 |
|  | 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 значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; |  |  |  |
|  | роль питательных и минеральных веществ, витаминов,микроэлементов и воды в структуре питания; |  |  |  |  |
|  | физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; |  |  |  |  |
|  | усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; |  |  |  |  |
|  | понятие рациона питания; |  |  |  |  |
|  | суточную норму потребности человека в питательных веществах; |  |  |  |  |
|  | нормы и принципы рационального сбалансированного питания; |  |  |  |  |
|  | методику составления рационов питания; |  |  |  |  |
|  | ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; |  |  |  |  |
|  | общие требования к качеству сырья и продуктов; |  |  |  |  |
|  | условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров |  |  |  |  |
|  | уметь: |  |  | ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места | ОК 1 - 8  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 |
|  | организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд; |  |  |
|  | подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; |  |  |
|  | обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; |  |  |
|  | производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; |  |  |  |
|  | проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; |  |  |  |
|  | знать: |  |  |  |
|  | характеристики основных типов организации общественного питания; |  |  |  |
|  | принципы организации кулинарного и кондитерского производства; |  |  |  |  |
|  | учет сырья и готовых изделий на производстве; |  |  |  |  |
|  | устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; |  |  |  |  |
|  | правила их безопасного использования; |  |  |  |  |
|  | виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции |  |  |  |  |
|  | уметь: |  |  | ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности | ОК 1 - 8  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 |
|  | ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; |  |  |
|  | применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; |  |  |
|  | защищать свои трудовые 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 |  |  |  |  |
|  | уметь: |  | 32 | ОП.05. Безопасность жизнедеятельности | ОК 1 - 8  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 |
|  | организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; |  |  |
|  | предпринимать профилактические меры для снижения уровняопасностей 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 знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; |  |  |  |
|  | владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции вповседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; |  |  |  |
|  | оказывать первую помощь пострадавшим; |  |  |  |
|  | знать: |  |  |  |  |
|  | 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 России; |  |  |  |  |
|  | основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; |  |  |  |  |
|  | основы военной службы и обороны государства; |  |  |  |  |
|  | задачи и основные мероприятия гражданской обороны; |  |  |  |  |
|  | способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; |  |  |  |  |
|  | организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; |  |  |  |  |
|  | основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; |  |  |  |  |
|  | область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; |  |  |  |  |
|  | порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |  |  |  |  |
| П.00 | Профессиональный цикл | 452 | 308 |  |  |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 452 | 308 |  |  |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |  |  | МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | ОК 1 - 8  ПК 1.1 - 1.2 |
|  | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: |  |  |
|  | иметь практический опыт: |  |  |  |
|  | обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; |  |  |  |
|  | уметь: |  |  |  |
|  | проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; |  |  |  |  |
|  | выбирать производственный инвентарь и оборудование дляобработки и приготовления блюд из овощей и грибов; |  |  |  |  |
|  | обрабатывать различными методами овощи и грибы; |  |  |  |  |
|  | 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 |  |  |  |  |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  |  | МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | ОК 1 - 8  ПК 2.1 - 2.5 |
|  | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: |  |  |
|  | иметь практический опыт: |  |  |  |
|  | подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; |  |  |  |
|  | уметь: |  |  |  |
|  | проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; |  |  |  |  |
|  | выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; |  |  |  |  |
|  | готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; |  |  |  |  |
|  | знать: |  |  |  |  |
|  | ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; |  |  |  |  |
|  | способы минимизации отходов при подготовке продуктов; |  |  |  |  |
|  | температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; |  |  |  |  |
|  | правила проведения бракеража; |  |  |  |  |
|  | способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; |  |  |  |  |
|  | правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; |  |  |  |  |
|  | виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  |  |  |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов |  |  | МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов | ОК 1 - 8  ПК 3.1 - 3.4 |
|  | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: |  |  |
|  | иметь практический опыт; |  |  |  |
|  | приготовления основных супов и соусов; |  |  |  |  |
|  | уметь: |  |  |  |  |
|  | проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к нимтехнологическим требованиям и основным супам и соусам; |  |  |  |  |
|  | выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; |  |  |  |  |
|  | использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; |  |  |  |  |
|  | оценивать качество готовых блюд; |  |  |  |  |
|  | охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для 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 |  |  |  |  |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы |  |  | МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | ОК 1 - 8  ПК 4.1 - 4.3 |
|  | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: |  |  |
|  | иметь практический опыт: |  |  |  |
|  | обработки рыбного сырья; |  |  |  |
|  | приготовления полуфабрикатов и блюд из 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 полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; |  |  |  |  |
|  | виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  |  |  |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  |  | МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | ОК 1 - 8  ПК 5.1 - 5.4 |
|  | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: |  |  |
|  | иметь практический опыт: |  |  |  |
|  | обработки сырья; |  |  |  |
|  | приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; |  |  |  |  |
|  | уметь: |  |  |  |  |
|  | проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; |  |  |  |  |
|  | выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; |  |  |  |  |
|  | использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; |  |  |  |  |
|  | оценивать качество готовых блюд; |  |  |  |  |
|  | знать: |  |  |  |  |
|  | классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; |  |  |  |  |
|  | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; |  |  |  |  |
|  | последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; |  |  |  |  |
|  | правила проведения бракеража; |  |  |  |  |
|  | способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; |  |  |  |  |
|  | правила хранения и требования к качеству; |  |  |  |  |
|  | температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; |  |  |  |  |
|  | виды необходимого технологического оборудования ипроизводственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  |  |  |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  |  | МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | ОК 1 - 8  ПК 6.1 - 6.4 |
|  | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: |  |  |
|  | иметь практический опыт: |  |  |  |
|  | подготовки гастрономических продуктов; |  |  |  |
|  | приготовления и оформления холодных блюд и закусок; |  |  |  |  |
|  | уметь: |  |  |  |  |
|  | 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 варианты оформления; |  |  |  |  |
|  | температуру подачи холодных блюд и закусок; |  |  |  |  |
|  | виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  |  |  |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков |  |  | МДК.07.01. Технология приготовлениясладких блюд и напитков | ОК 1 - 8  ПК 7.1 - 7.3 |
|  | В результате изучения профессионального модуля обучающийсядолжен: |  |  |
|  | 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; |  |  |  |  |
|  | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; |  |  |  |  |
|  | последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; |  |  |  |  |
|  | правила проведения бракеража; |  |  |  |  |
|  | способы сервировки и варианты оформления; |  |  |  |  |
|  | правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; |  |  |  |  |
|  | температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; |  |  |  |  |
|  | требования к качеству сладких блюд и напитков; |  |  |  |  |
|  | виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  |  |  |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  | МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | ОК 1 - 8  ПК 8.1 - 8.6 |
|  | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: |  |  |
|  | иметь практический опыт: |  |  |
|  | приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |  |  |  |
|  | уметь: |  |  |  |
|  | проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных 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; |  |  |  |  |
|  | способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |  |  |  |  |
|  | правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |  |  |  |  |
|  | виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования |  |  |  |  |
| ФК.00 | Физическая культура | 72 | 36 |  | ОК 2  ОК 3  ОК 6  ОК 8 |
|  | В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен: |  |  |  |
|  | уметь: |  |  |  |
|  | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |  |  |  |
|  | знать: |  |  |  |
|  | о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; |  |  |  |  |
|  | основы здорового образа жизни |  |  |  |  |
|  | Вариативная часть циклов ОПОП (определяется образовательным учреждением) | 216 | 144 |  |  |
|  | Итого по обязательной части ОПОП, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ОПОП | 972 | 648 |  |  |
| УП.00 | Учебная практика (производственное обучение) | 21 нед. | 756 |  | ОК 1 - 8  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 |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 1 нед. |  |  |  |
| ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | 1 нед. |  |  |  |

Таблица 3

Нормативный срок освоения ОПОП НПО при очной форме получения образования составляет 43 недели, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура" | 18 нед. |
| Учебная практика (производственное обучение) | 21 нед. |
| Производственная практика |
| Промежуточная аттестация | 1 нед. |
| Государственная (итоговая) аттестация | 1 нед. |
| Каникулярное время | 2 нед. |
| Итого | 43 нед. |

[**VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/695407)

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.

[**VIII. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНИВАНИЮ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**](http://www.zakonprost.ru/content/base/part/695408)

8.1. Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

8.5. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

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 ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам НПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со [статьей 15](http://www.zakonprost.ru/zakony/3266-1-ot-2010-06-17-ob-obrazovanii/#10301) Закона Российской Федерации "Об образовании" от 10 июля 1992 г. N 3266-1.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.