

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

I. Область применения

1.1. Настоящий государственный образовательный стандарт начального профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к начальному профессиональному образованию по профессии 19.01.17 Повар, кондитер для организаций профессионального образования (далее – организация профессионального образования).

1.2. Право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер имеет образовательная организация при наличии разрешения на осуществление образовательной деятельности по данной профессии.

Возможна сетевая форма реализации программы основной профессиональной образовательной программы с использованием ресурсов нескольких организаций профессионального образования.

При реализации основной профессиональной образовательной программы организация профессионального образования вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

II. Используемые сокращения

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

НПО - начальное профессиональное образование;

ГОС НПО - государственный образовательный стандарт начального профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

III. Характеристика подготовки по профессии

3.1. Сроки получения НПО 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 ОПОП	Наименование квалификации (профессий)	Срок получения НПО по ОПОП в очной форме обучения ¹
Среднее (полное) общее образование	Повар Кондитер	10 мес.
основное общее образование		2 года 10 мес. ²

¹ Независимо от применяемых образовательных технологий.

² Организации профессионального образования, осуществляющие подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ОПОП, в том числе с учетом получаемой профессии НПО.

3.2. Сроки получения НПО по ОПОП независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего (полного) 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. Обучающийся 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 основной профессиональной образовательной программы

5.1. Выпускник, освоивший ОПОП, 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 (для юношей).

5.2. Выпускник, освоивший ОПОП, 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, мясных продуктов 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 основной профессиональной образовательной программы

6.1. ОПОП предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;
 - профессионального
- и разделов:
- физическая культура;
 - учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - итоговая государственная аттестация.

6.2. Обязательная часть ОПОП 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 рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учебные дисциплины (далее – дисциплины), междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются организацией профессионального образования.

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

Обязательная часть профессионального учебного цикла ОПОП должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

6.3. Организацией профессионального образования при определении структуры ОПОП 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 обучающегося (час./нед.)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ОПОП и раздел "Физическая культура"	756	504		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	232	160		
	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического 			ОП.01. Основы микробиологии, 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

<p>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>				
<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 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;</p>			<p>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p>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</p>

<p>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</p>				
<p>уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых 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</p>			<p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>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</p>

<p>кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>				
<p>уметь: 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</p>			<p>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>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</p>
<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;</p>		<p>32</p>	<p>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>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</p>

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 в повседневной 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 Приднестровья, 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;

	<p>организацию и порядок 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 обучающийся 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>нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p>			<p>МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</p>	<p>ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2</p>

	<p>охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>технику обработки овощей, грибов, пряностей;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения овощей и грибов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</p> <p>правила их безопасного использования</p>				
ПМ.02	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных</p>			<p>МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>ОК 1 - 8 ПК 2.1 - 2.5</p>

	<p>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</p>				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов			МДК.03.01.	ОК 1 - 8

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 ним технологическим требованиям к 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;

Технология приготовления супов и соусов

[ПК 3.1 - 3.4](#)

	<p>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 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</p>			МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1 - 8 ПК 4.1 - 4.3

	<p>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</p>				
<p>ПМ.05</p>	<p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 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;</p>			<p>МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>ОК 1 - 8 ПК 5.1 - 5.4</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 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; 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 обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки гастрономических продуктов;</p>			МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4

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

	<p>закусок; способы сервировки и 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 обучающийся 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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при</p>			<p>МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков</p>	<p>ОК 1 - 8 ПК 7.1 - 7.3</p>

	<p>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</p>				
ПМ.08	<p>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 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</p>			МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1 - 8 ПК 8.1 - 8.6

	<p>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</p>				
ФК.00	Физическая культура В результате освоения раздела "Физическая	72	36		ОК 2 ОК 3

	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				ОК 6 ОК 8
	Вариативная часть учебных циклов ОПОП (определяется образовательной организацией)	216	144		
	Итого по обязательной части ОПОП, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ОПОП	972	648		
УП.00	Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	21 нед./41 нед.	756/1476		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 обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования				
ПА.00	Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования				
ГИА.00	Итоговая государственная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/ на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.			

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

Таблица 3

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	18 нед.
Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	21 нед./41 нед.
Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.
Итоговая государственная аттестация обучающихся 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 результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

7.1. Организация профессионального образования самостоятельно разрабатывает и утверждает ОПОП в соответствии с ГОС НПО. Перед началом разработки ОПОП организация профессионального образования должна 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 обучающийся, должны соответствовать присваиваемой квалификации, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой организацией профессионального образования совместно с заинтересованными работодателями. При формировании ОПОП организация профессионального образования: имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ОПОП, 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 организации профессионального образования; обязана ежегодно обновлять ОПОП с учетом запросов работодателей, особенностей развития республики, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ГОС НПО; обязана в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям; обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения; обязана обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы; обязана формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов; должна предусматривать 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 обучающихся.

7.2. При реализации ОПОП обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294-3-III «Об образовании» (САЗ 03-26) в текущей редакции.

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

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

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

7.6. 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.

7.7. 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).

7.9. Получение НПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП. В этом случае ОПОП, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих государственных образовательных стандартов среднего (полного) общего образования и начального профессионального образования с учетом получаемой профессии НПО.

Срок освоения ОПОП 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

7.10. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются организацией профессионального образования из расчета 100 часов в год на группу обучающихся, по очно-заочной форме обучения - из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются организацией профессионального образования

7.11. Практика является обязательным разделом ОПОП. 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 ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся организацией профессионального образования при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются организацией профессионального образования по каждому виду практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.12. Реализация ОПОП 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 НПО для выпускников. 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 5 лет.

7.13. ОПОП должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением. Реализация ОПОП должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся 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 7 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

7.14. Прием на обучение по ОПОП в организации профессионального образования осуществляется в соответствии с действующим законодательством Приднестровской Молдавской Республики.

7.15. Организация профессионального образования, реализующая ОПОП, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом организации профессионального образования. 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;
спортивная площадка;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

Реализация ОПОП должна обеспечивать: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в организации

профессионального образования или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

7.16. Реализация ОПОП осуществляется организациями профессионального образования на одном из официальных языков ПМР.

VIII. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

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

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются организацией профессионального образования 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 (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 и итоговой государственной аттестации разрабатываются и утверждаются организацией профессионального образования самостоятельно. Для промежуточной аттестации обучающихся 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 обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности организацией профессионального образования в качестве экспертов должны активно привлекаться работодатели.

8.4. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

8.5. К итоговой государственной аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ОПОП, если иное не установлено нормативным правовым актом, регламентирующим проведение итоговой государственной аттестации по соответствующим основным профессиональным образовательным программам¹.

¹Глава II ст. 13 Закона ПМР от 27 июня 2003 г. «Об образовании» в текущей редакции.

8.6. Итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная квалификационная 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 НПО. Государственный экзамен вводится по усмотрению организации профессионального образования.