

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
(ОБПОУ «КГТТС»)



Т. Н. Пыжова
МЕТОДИКА РАЗРАБОТКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Методические рекомендации

Курск, 2017

Печатается по решению
предметной (цикловой) комиссии
отделения технологии
ОБПОУ «КГТТС»

Автор: Т. Н. Пыжова, методист ОБПОУ «КГТТС».

Рецензент: Ж.В. Косинова, заместитель директора по УиИТ ОБПОУ «КГТТС».

Методика разработки дополнительных образовательных модулей образовательных программ среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело»

Методические рекомендации/авт.: Т. Н. Пыжова. Курск, 2017. 45 с.

Цель рекомендаций – оказать методическую помощь преподавателям в разработке дополнительных образовательных модулей образовательных программ среднего профессионального образования, входящих в ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом лучших отечественных и зарубежных практик, требованиям WSR по компетенции «Поварское дело».

Данные рекомендации могут быть использованы преподавателями при разработке дополнительных образовательных модулей образовательных программ среднего профессионального образования.

Для преподавателей профессионального цикла.

Т. Н. Пыжова, 2017 г.

ОБПОУ «КГТТС», 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

1. ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИИ

- 1.1. Общая характеристика профессиональной деятельности
- 1.2. Описание компетенций WSR
- 1.3. Требования к результатам освоения компетенций
- 1.4. Сравнительный анализ профессий WSR и действующих ФГОС

2. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 2.1. Общие требования к условиям реализации
- 2.2. Кадровое обеспечение
- 2.3. Учебно-методическое обеспечение
- 2.4. Материально-техническое обеспечение

3. РЕЗУЛЬТАТЫ СОПОСТАВЛЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ФГОС СПО ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ WSR

ПРИЛОЖЕНИЕ №1. Требования к результатам освоения компетенций, изложенные в паспортах компетенций, требуют дополнительной доработки.

ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

ВО	Высшее образование;
ДПО	Дополнительное профессиональное образование;
ЕКС, ЕКСД	Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих;
ЕТКС	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
ЖЦ	Жизненный цикл;
ИКТ	Информационно-коммуникационные технологии;
ИТ	Информационные технологии;
Квалификация	1. Уровень знаний, умений, профессиональных навыков и опыта работы работника [Трудовой Кодекс] 2. Уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности [273-ФЗ]
Компетенция	1. Способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной деятельности [worldskills.ru]. 2. Способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области [ИП Минобрнауки РФ № 03-956, 13.05.10, Формула ФГОС]
Компетенция WSR	-
Минобрнауки	Министерство образования и науки РФ
Минтруд	Министерство труда и социального развития РФ
ОКВЭД	Общероссийский классификатор видов экономической деятельности;
ОКЗ	Общероссийский классификатор занятий;
ОКПДТР	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов;
Профессия (специальность)	1. Общественно признанный относительно устойчивый вид профессиональной деятельности человека, который определен разделением труда в обществе [worldskills.ru].
Профессия WSR	Одна из 50 профессий, по которым проводится проверка умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решения задачи профессиональной деятельности в ходе соревнований (мероприятий) WSR
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС	Федеральный государственный образовательный стандарт;

WSR	Международная организация WorldSkills Russia
Рабочие кадры	Работники, занятые производительными (мануальными или сервисными) видами деятельности на предприятиях, организациях, учреждениях
Рабочие профессии	Виды профессиональной деятельности, требующие получения работником специальной квалификации, предполагающие непосредственное осуществление им трудовых (производительных) операций.
Профессия WSR	Одна из 50 профессий, по которым проводятся соревнования (мероприятия) WSR
Компетенции WSR	Компетенции, которыми должны владеть участники соревнований WSR в рамках своей профессии
Паспорт компетенции WSR	Структурированное описание требований к результатам освоения компетенции на трех уровнях – базовом, продвинутом, олимпиадном.

1. ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИИ

1.1. Общая характеристика профессиональной деятельности

На основе документа «Техническое описание» компетенциям по профессии WSR «Поварское дело» определены основные характеристики профессиональной деятельности.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими **навыками**:

- подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;
- создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;
- работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;
- подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;
- понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям;
- умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;
- понимание принципов сбалансированного планирования меню, определение стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;
- составление и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;
- способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Таблица 1

Общая характеристика профессиональной деятельности

Название профессии WSR	Поварское дело
Сфера и области профессиональной деятельности (сфера деятельности)	Сферой профессиональной деятельности является планирование меню, приготовление различных блюд и коммерческой кулинарии. Пищевая промышленность включает в себя ряд интересных возможностей для повара занять вакансии

заполняется опционально)	различных типов. Спектр профессиональных обязанностей повара колеблется в зависимости от специализации и места его работы. Приготовление вкусной и здоровой пищи, соответствующей экономическим и медицинским нормам - обязанность повара. Осознание потребностей некоторых потребителей в особых диетах, обусловленных культурными, медицинскими или религиозными потребностями, становится неотъемлемой частью профессии повара. В учреждениях здравоохранения повара готовят особые диетические блюда согласно инструкциям врачей. Повара руководят младшим кухонным персоналом.
Задачи профессиональной деятельности (раздел 1.1.2. ТО, перевод описаний на сайте WSR)	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд по рецептам и требованиям; - создание и тестирование новых рецептов; - управление профессиональным оборудованием; - нарезка мяса, определение размеров порций, приготовление соусов, подливок, гарниров и т.д.; - подготовка блюд к подаче; - приготовление выпечки и кондитерских изделий; - приготовление закусок и комплиментов; - планирование сбалансированного меню; - оценка стоимости блюда; - хранение продуктов по особым технологиям; - ведение дел с поставщиками продуктов; - учет кухонного инвентаря; - подготовка и ведение бюджета; - эффективное руководство и общение с коллегами.
Виды ПД 43.01.09	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Объекты ПД	- основное и дополнительное сырье для приготовления

	<p>кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; - посуда и инвентарь; - процессы и операции приготовления продукции питания.
--	---

1.2. Описание компетенций WSR

На основе структуры требований к компетенциям WSR «Поварское дело» (раздел 2.1 «Описание компетенций» документа «Техническое описание») определен перечень компетенций, и разработаны адаптированные под «формат» ФГОС их формулировки.

Таблица 2

Компетенции WSR «Поварское дело»

Шифр	Короткое название	Формулировка компетенции в «формате» ФГОС
ЗНАН	Знание ингредиентов и меню	Способность определить гастрономический уровень, соотношение цена/качество, соотношение качества ингредиента со сложностью меню, технические свойства ингредиентов, распределить ингредиенты по категориям согласно их пищевым свойствам и принципам обработки, способность выбрать правильный продукт при планировании меню.
ЗДОР	Здоровое питание	Способность применять принципы здорового питания при приготовлении блюд, зная потребности потенциальных гостей.
КОНТ	Контроль качества	Способность проводить контроль качества на соответствие стандартам качества, сортировать ингредиенты по качеству, определять методы обработки продукта в зависимости от его качества, проводить отбраковывание ингредиентов.
ОСОБ	Особые вопросы	Способность изучать кулинарные традиции мира, определять разницу между особыми и традиционными блюдами, подбирать продукты для особых блюд, составлять тематические меню и планы по приготовлению заложенных в нем блюд.
ПОДГ	Подготовка к приготовлению блюд	Способность подбирать подходящее оборудование для приготовления блюд, применять энергосберегающие технологии, правильно выбирать технологии для сохранения

		питательных свойств продукта, правильно выбирать методы обработки ингредиентов, рассчитывать изменения веса продуктов в процессе приготовления, применять различные технологии нарезки, составлять рабочий план приготовления блюд.
ПОРЦ	Порционное приготовление	Способность приготавливать порционные блюда и гарниры по рецептам, перед клиентом, фирменные блюда; сочетать методы приготовления и выбор требуемого гастрономического уровня.
ОБР	Обработка и утилизация	Способность соблюдать обязательные требования, учитывать расчет потенциальных требований клиента, оценивать качество продукта, оптимизировать работу, рассчитывать время и сложность приготовления блюда.
ЗАК	Закупка	Способность составлять списки необходимых закупок, выполнять закупочные требования по инструкции, учитывать сезонные колебания цен, соотношения цены и качества, учитывать эти качества при составлении закупочного списка, проверять счета с учетом основных технологий оплаты.
ХРАН	Хранение	Способность использовать технологии правильного хранения, следовать санитарным нормам, рассчитывать сокращения продуктов при хранении, оценивать стоимость хранения, рассчитывать количество мест для хранения и соотношение места с объемом заказа, безопасно хранить опасные изделия.
ПОДБ	Подборка и обработка	Способность использовать традиционные кухонные инструменты и современные технологии, учитывая принципы их работы, организовать сопутствующие процессы, провести раскладку по порциям, рассчитать количество продуктов в порциях, использовать неизрасходованные ресурсы, предотвращать форс-мажоры.
ИСП	Использование компьютерных технологий	Способность вести электронную переписку, составлять простые таблицы в Excel по шаблонам, вести документацию в электронном виде, в том числе рецепты, составление меню, оформление меню, онлайн-закупки, проводить расчеты в Excel.

САН	Санитарные нормы	Способность подготовить и проводить санитарную обработку рабочей зоны в соответствии с принятыми стандартами, соблюдать санитарные условия хранения, обработки и подготовки продуктов к приготовлению блюд, поддерживать правильную температуру хранения.
ЗАКОН	Законодательство	Способность решать вопросы с контрактами с учетом требований законодательства пищевой промышленности, соблюдать социальные стандарты, предотвращать форс-мажоры.
ОРГ	Организация труда	Способность вести дела, вносить предложения по улучшению рабочих процессов, дополнять рецепты собственными идеями, владеть стандартными рецептами, вести учет в рабочем процессе, экономно расходовать материалы, рационально использовать закупленное сырье, учитывать особенности экономики заведений общественного питания.
ОБС	Обслуживание	Способность соблюдать правила этикета, проводить консультирование за завтраком/шведским столом, соблюдать типы обслуживания, использовать сервировку стола для простых меню, учитывая виды подачи блюд, соответствовать международным нормам при организации фуршетов, проявлять коммуникацию – общение с коллегами, дружелюбие, этикет.
СОЦ	Социальная и личная адаптабельность	Способность к командной работе, борьбе со стрессом, проявлять самоконтроль и гибкость.

1.3. Требования к результатам освоения компетенций

На основе требований к компетенции WSR «Поварское дело» (раздел 2.1 «Описание компетенций» документа «Техническое описание») определены требования к результатам освоения компетенций.

1.3.1. Требования к результатам освоения компетенции ЗНАН – Знание ингредиентов и меню

Таблица 3

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Определять товароведную характеристику ингредиентов и требования к качеству (соотношение цена/качество)	Хорошие теоретические знания и практический опыт	-	Применять основы товароведения продовольственных товаров
	Знать рыночные цены базовых ингредиентов			
	Определять качество ингредиентов со сложностью меню			
	Применять товароведную характеристику ингредиентов, их технические свойства			
	Распределять ингредиенты по категориям согласно их пищевым свойствам и принципам обработки			
	Выбирать правильный продукт при планировании меню			
	Применять основы законодательства по ввозу/вывозу ингредиентов			
	Применять знания маркировки ингредиентов различных типов			
Продвинутый	Применять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическим требованиям к основным блюдам	Безопасность готовой продукции Обязательное выполнение всех		
	Применять правила выбора методов приготовления			

	различных блюд с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и пр.)	рекомендаций и требований стандартов		
	Использовать различные варианты оформления основных блюд для подачи в виде основного блюда, гарнира и горячей закуски			
Олимпиадный	Умение найти нестандартные решения	Высокая производительность Выбор оптимальных решений		

1.3.2. Требования к результатам освоения компетенции ЗДОР – Здоровое питание

Таблица 4

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Владеть терминологией здорового питания	Выполнение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления блюд здорового питания.	-	-
	Рекомендовать перечни блюд здорового питания при различных коллизиях (заболеваниях) с учетом потребностей потенциальных гостей			
	Применять правила приготовления пищи с учетом принципов здорового питания			
	Учитывать в процессе приготовления пищи возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве			
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде			
	Соблюдать правила личной гигиены работников пищевых производств			

	Осуществлять приготовление блюд здорового питания: на пару, без использования острых пищевых добавок и др.			
Продвинутый	Применять правила приготовления блюд здорового питания для разных типов питания: диетического, вегетарианского и пр.	Знать разные типы питания		
		Выполнять обязательные рекомендации и требования стандартов Выбор оптимальных решений		
Олимпиадный	Применять правила приготовления блюд здорового питания для разных типов питания: диетического, вегетарианского и пр. русской и зарубежной кухни	Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований стандартов Выбор оптимальных решений		

1.3.3. Требования к результатам освоения компетенции КОНТ – Контроль качества

Таблица 5

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Проверять органолептическим способом качество продуктов (сырья и дополнительных ингредиентов) технологическим требованиям к основным блюдам	Выполнение типовых рекомендаций и	-	-

	Проверять соответствие стандартам качества Применять требования к качеству готовых блюд, оценивать качество готовых блюд Сортировать сырье (продукты и дополнительные ингредиенты к ним) по качеству Распознавать ароматические качества ингредиентов Определять методы обработки продуктов в зависимости от их качества Использовать знания уровней качества: основные понятия в области контроля качества продукции, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества Проводить отбраковывание ингредиентов низкого качества	требований стандартов.		
Продвинутый	Использовать критерии, показатели и методы идентификации Применять способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения	Выбор оптимизированных решений		
Олимпиадный				

1.3.4. Требования к результатам освоения компетенции ОСОБ – Особые вопросы

Таблица 6

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Применять знания продуктов питания и их стоимость	Соблюдать соответствие стандартам качества	-	Применять знания товароведения продовольственных товаров
	Применять знания региональных блюд (регионов России)			
	Изучать и применять знания кулинарных традиций мира			

	<p>Определять разницу между особыми и традиционными блюдами</p> <p>Подбирать продукты для особых блюд</p> <p>Составлять тематические меню в зависимости от региона, кухни мира, использования особых и/или традиционных блюд</p>			
Базовый	Составлять планы по приготовлению блюд региональных, кухни мира, особых и/или традиционных			
Продвинутый	Изучать кулинарные традиции мира	Выполнение технологического процесса приготовления особых блюд народов мира		
	<p>Подбирать продукты для приготовления особых блюд народов мира</p> <p>Приготавливать блюда международной кухни</p>			
Олимпиадный	Составлять тематическое меню и технологические схемы приготовления заложенных в него особых блюд народов мира	<p>Виртуозное приготовление блюд зарубежной кухни.</p> <p>Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований стандартов</p> <p>Выбор оптимальных решений</p>		
	Подбирать продукты для приготовления банкетных блюд народов мира			
	Приготавливать банкетные блюда зарубежной кухни			
	Составлять банкетное меню и технологические схемы приготовления заложенных в него банкетных блюд народов мира			
	Демонстрировать виртуозное приготовление блюд			

1.3.5. Требования к результатам освоения компетенции ПОДГ – Подготовка к приготовлению блюд

Таблица 7

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Учитывать знания по физическим и питательным свойствам продуктов и ингредиентов	Выполнение технологического процесса приготовления: - блюд из экзотических и редких видов овощей и фруктов; - сложных супов и соусов; - сложных блюд из рыбы; - сложных блюд из моллюсков и ракообразных; - сложных блюд из мяса (тушек ягнят, молочных поросят, кроликов и т.д.); - сложных блюд из домашней птицы; - сложных	-	Знать и применять основы товароведения продовольственных товаров, технологию сохранения питательных свойств продуктов.
	Проверять органолептическим способом качество продуктов (сырья и дополнительных ингредиентов) технологическим требованиям к блюдам			
	Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов			
	Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления супов и соусов			
	Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, творога			
	Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления супов и соусов			
	Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления блюд из рыбы			
	Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
	Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок			
	Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления сладких блюд			
Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления изделий из теста, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
Приготавливать блюда по рецептам: - блюда из овощей и грибов;				

<ul style="list-style-type: none"> - блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий и творога; - блюда из рыбы; - блюда из мяса и домашней птицы; - холодные блюда и закуски; - сладкие блюда; - изделия из теста, хлебобулочных, мучных и кондитерские изделия 		<p>холодных и горячих закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сложных холодных и горячих десертов; - сдобных хлебобулочных, кондитерских изделий; - сложных отделочных полуфабрикатов; 		
<p>Применять энергосберегающие технологии при использовании необходимого вида технологического оборудования для ведения процесса приготовления блюд</p>		<p>Выполнение технологического процесса приготовления:</p>		
<p>Выбирать и применять правильные методы обработки продуктов (ингредиентов) при ведении технологических процессов приготовления блюд с соблюдением технологий сохранения питательных свойств продуктов</p>		<p>- блюд из экзотических и редких видов овощей и фруктов;</p>		
<p>Выполнять расчет расходов ингредиентов и выходом полуфабрикатов и блюд из различных ингредиентов при различных методах обработки</p>		<p>- сложных супов и соусов;</p>		
<p>Разрабатывать план меню</p>		<p>- сложных блюд из рыбы;</p>		
<p>Учитывать знания по физическим и питательным свойствам экзотических видов продуктов.</p>		<p>- сложных блюд из моллюсков и ракообразных</p>		
<p>Применять методы приготовления различных продуктов с совмещением методов приготовления ингредиентов блюд</p>				
<p>Учитывать изменения веса продуктов и ингредиентов в процессе приготовления (тушение, жарка, приготовление на пару, сотирование), уметь произвести</p>				

	<p>расчет изменений веса продуктов (в готовых блюдах)</p> <p>Применять различные техники нарезки овощей, фруктов, мяса и пр.</p> <p>Применять методы обвалки и жиловки (снятие мяса с костей) для последующей обработки</p> <p>Применять методы приготовления рыбы целиком</p> <p>Составлять рабочий план приготовления блюд, супов и закусок по рецептам</p> <p>Планировать приготовление блюд меню</p>	<p>- сложных блюд из мяса (тушек ягнят, молочных поросят, кроликов и т.д.)</p> <p>- сложных блюд из домашней птицы;</p> <p>- сложных холодных и горячих закусок;</p> <p>- сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- сдобных хлебобулочных, кондитерских изделий;</p> <p>- сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
Продвинутый	<p>Приготавливать экзотические и редкие виды овощей и фруктов</p> <p>Приготавливать сложные супы</p> <p>Приготавливать сложные блюда из рыбы</p> <p>Приготавливать сложные блюда из моллюсков и ракообразных</p> <p>Приготавливать сложные блюда из мяса (тушек ягнят,</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления:</p> <p>- блюд из экзотических и редких виды</p>		Карвинг

	<p>молочных поросят, кроликов и т.д.) Приготавливать сложные блюда из домашней птицы Приготавливать сложные блюда из дичи Приготавливать сложные холодные и горячие закуски Приготавливать сложные холодные и горячие десерты Приготавливать сдобные хлебобулочные, кондитерские изделия Приготавливать сложные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>овощей и фруктов; - банкетных блюд из рыбы; - банкетных блюд из моллюсков и ракообразных - банкетных блюд из мяса (тушек ягнят, молочных поросят, кроликов и т.д.); - банкетных блюд из домашней птицы; - сложных холодных и горячих закусок; - сложных холодных и горячих десертов; - сдобных хлебобулочных, кондитерских изделий;</p>		
	<p>Разрабатывать меню из сложных блюд</p>	<p>- банкетных</p>		
	<p>Нарезать и формовать овощи и фрукты сложной формы</p>	<p>блюд из мяса (тушек ягнят,</p>		
	<p>Приготавливать экзотические и редкие виды овощей и фруктов</p>	<p>молочных поросят,</p>		
	<p>Приготавливать банкетные блюда из рыбы</p>	<p>кроликов и т.д.);</p>		
	<p>Приготавливать банкетные блюда из моллюсков и ракообразных</p>	<p>- банкетных блюд из</p>		
	<p>Приготавливать банкетные блюда из мяса (тушек ягнят, молочных поросят, кроликов и т.д.)</p>	<p>домашней птицы;</p>		
	<p>Приготавливать банкетные блюда из домашней птицы</p>	<p>- сложных</p>		
	<p>Приготавливать банкетные блюда из дичи</p>	<p>холодных и</p>		
	<p>Приготавливать сложные холодные и горячие закуски</p>	<p>горячих закусок;</p>		
	<p>Приготавливать сложные холодные и горячие десерты</p>	<p>- сложных</p>		
	<p>Приготавливать сдобные хлебобулочные, кондитерские изделия</p>	<p>холодных и горячих</p>		
	<p>Приготавливать сложные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>десертов; - сдобных хлебобулочных, кондитерских изделий;</p>		

		<p>- сложных отделочных полуфабрикатов; Выполнение технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блюд из экзотических и редких видов овощей и фруктов; - сложных супов и соусов; - сложных блюд из рыбы; - сложных блюд из моллюсков и ракообразных; - сложных блюд из мяса (тушек ягнят, молочных поросят, кроликов и т.д.); - сложных блюд из домашней птицы; - сложных холодных и 		
--	--	--	--	--

		горячих закусок; - сложных холодных и горячих десертов; - сдобных хлебобулочных, кондитерских изделий; - сложных отделочных полуфабрикатов;		
Олимпиадный	Учитывать знания по физическим и питательным свойствам продуктов и ингредиентов Приготовление композиций из различных блюд русской и зарубежной кухни	Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований стандартов Выбор оптимальных решений		Применять технологию карвинга

1.3.6. Требования к результатам освоения компетенции ПОРЦ – Порционное приготовление

Таблица 8

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Учитывать знания по физическим и питательным свойствам продуктов и ингредиентов	Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований		
	Проверять органолептическим способом качество продуктов (сырья и дополнительных ингредиентов)			

	<p>технологическим требованиям к блюдам</p> <p>Проводить обработку продуктов в соответствии с технологией приготовления блюд</p> <p>Проводить порционное приготовление пасты, маринадов, супов, соусов, холодных закусок и салатов, стандартных блюд международной кухни и мяса, рыбы, птицы, блюд по установленным меню, общие гарниры</p> <p>Приготавливать порционно дополнительные блюда</p> <p>Профессионально использовать травы и специи</p> <p>Использовать уникальные методы приготовления блюд (приготовление блюд перед клиентом и др.)</p> <p>Координировать кулинарные задания и приготовление блюд по рецептам</p> <p>Сочетать продукты и методы приготовления и раскладку по порциям, а также методы приготовления и выбор требуемого гастрономического уровня</p> <p>Подбирать инвентарь для порционной подачи блюд из овощей и грибов</p> <p>Подбирать инвентарь для порционной подачи блюд и гарниров и круп, бобовых, макаронных изделий и творога</p> <p>Подбирать инвентарь для порционной подачи блюд из рыбы</p> <p>Подбирать инвентарь для порционной подачи блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Подбирать оборудование для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления сладких блюд</p>	стандартов качества		
--	---	---------------------	--	--

	<p>Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления изделий из теста, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>Оформлять и подавать порционные блюда из овощей и грибов</p> <p>Оформлять и подавать порционные блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и творога</p> <p>Оформлять и подавать порционные блюда из мяса и домашней птицы</p> <p>Оформлять и подавать порционные холодные блюда и закуски</p> <p>Оформлять и подавать порционные сладкие блюда</p> <p>Оформлять и подавать порционные изделия из теста, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия</p> <p>Выбирать и применять методы обработки продуктов (ингредиентов) при ведении технологических процессов приготовления блюд с соблюдением технологий сохранения питательных свойств продуктов</p> <p>Выполнять расчет расходов ингредиентов и выход полуфабрикатов и блюд из различных ингредиентов при различных методах обработки</p> <p>Учитывать знания по физическим и питательным свойствам продуктов и ингредиентов</p>			
Продвинутый	<p>Проверять органолептическим способом качество продуктов (сырья и дополнительных ингредиентов) технологическим требованиям к блюдам</p>			Современные технологии приготовления

	<p>Выбирать и применять методы обработки продуктов (ингредиентов) при ведении технологических процессов приготовления блюд с соблюдением технологий сохранения питательных свойств продуктов</p> <p>Выполнять расчет расходов ингредиентов и выходом полуфабрикатов и блюд из различных ингредиентов при различных методах обработки</p> <p>Оформлять и подавать порционные блюда из экзотических и редких видов овощей и фруктов;</p> <p>Оформлять и подавать порционные сложные блюда из мяса (тушек ягнят, молочных поросят, кроликов и т.д.)</p> <p>Оформлять и подавать порционные сложные блюда из дичи и домашней птицы</p> <p>Оформлять и подавать порционные сложные холодные и горячие закуски</p> <p>Оформлять и подавать порционные сложные холодные и горячие десерты</p> <p>Оформлять и подавать порционные сдобные хлебобулочные, кондитерские изделия с использованием сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Демонстрация виртуозного приготовления и подачи блюд</p> <p>Учитывать знания по физическим и питательным свойствам продуктов и ингредиентов</p>			<p>пищи</p> <p>Кейтеринг (выездные мероприятия)</p>
Олимпиадный	<p>Приготовление фирменных блюд</p> <p>Оформлять и проводить раскладку по порциям фирменных блюд</p> <p>Подавать порционные фирменные блюда</p>	<p>Соблюдать технологию приготовления фирменных блюд с учетом</p>		<p>Современные технологии приготовления пищи</p> <p>Кейтеринг</p>

		требований гастрономическо го уровня		(выездные мероприятия)
--	--	--	--	---------------------------

1.3.7. Требования к результатам освоения компетенции ОБР – Обработка и утилизация

Таблица 9

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Знать поставщиков продуктов и спектр их услуг	Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований стандартов качества	-	Современные способы утилизации отходов
	Знать достоинства и недостатки продуктов разных категорий			
	Соблюдать обязательные требования и поставщикам и приемке продуктов			
	Оценивать качество овощей и грибов			
	Оценивать качество круп, бобовых, макаронных изделий и творога			
	Оценивать качество рыбы			
	Оценивать качество мяса и домашней птицы			
	Оценивать качество продуктов для приготовления сладких блюд; мучных и кондитерских изделий			
Оптимизировать работу по приемке продуктов, оценке их качества, расчету потенциальных требований клиента				
Соблюдать температурный режим и правила приготовления блюд				
Проверять органолептическим способом качество продуктов (сырья и дополнительных ингредиентов) технологическим требованиям к блюдам				
Рассчитывать время и сложность приготовления блюд				

	Применять математические действия и правильно рассчитывать расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, а также пищевую ценность и себестоимость блюд			
Продвинутый	Использовать визуальный и лабораторные методы контроля качества продуктов и приготовленной продукции	Выполнение самостоятельного о качественного и количественного анализа продуктов и готовых блюд		Использовать знания физической, коллоидной и аналитической химии
	Планировать собственную деятельность в области постоянного контроля расхода продуктов	Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований стандартов Выбор оптимальных решений		
Олимпиадный				

1.3.8. Требования к результатам освоения компетенции Паспорт компетенции ЗАК – Закупка

Таблица 10

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Определять оптимальный ассортимент блюд в меню коллективного питания в соответствии с потребительским предпочтением и с учетом	Выполнять закупку качественного	-	-

	<p>разнообразия блюд в меню, сезона и типа питания</p> <p>Составлять списки необходимых закупок</p> <p>Выполнять закупочные требования в соответствии с инструкциями</p> <p>Учитывать сезонные колебания цен и рыночные цены</p> <p>Учитывать соотношение цены и качества, учитывать эти факторы при составлении закупочного списка</p> <p>Проверять счета на поставку продуктов на производство</p> <p>Уметь наладить контакт со специалистами по доставке продукции и производителями</p> <p>Знать основные технологии оплаты</p>	сырья для производства продукции		
Продвинутый	Рассчитывать количество продуктов с учетом вида их предварительной обработки	Самостоятельно выполнять закупку сырья для производства продукции		Программы 1 С Программа R-keeper.org
	Оформлять соответствующую документацию на заказ продуктов	Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований стандартов Выбор оптимальных решений		
Олимпиадный				

1.3.9. Требования к результатам освоения компетенции ХРАН – Хранение

Таблица 11

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Обеспечивать правильное хранение продуктов, в том числе в охлажденном и замороженном виде, в соответствии с санитарными нормами	Выполнение требований стандартов Отсутствие или малое количество сбоев	-	Знать современные холодильные установки
	Соблюдать требования к безопасности хранения продуктов, подготовленных для приготовления простых и сложных блюд в охлажденном и замороженном виде			
	Соблюдать требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных закусок, сложных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования			
	Обеспечивать правильное хранение нарезанных и формованных овощей, фруктов и композиций из овощей и фруктов			
	Рассчитывать сокращение продуктов при хранении			
	Давать оценку стоимости хранения продуктов в охлажденном и замороженном виде, нарезанных и формованных овощей, фруктов и композиций из овощей и фруктов			
	Рассчитывать количество мест для хранения в соотношении места с объемом заказа			
	Безопасно хранить опасные изделия			
Продвинутый	Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам	Выполнение требований стандартов		

	Знать принцип действия и использования современных холодильно-компрессорных машин и установок			
Олимпиадный				

1.3.10. Требования к результатам освоения компетенции ПОДБ – Подборка и обработка

Таблица 12

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Использовать холодильное и морозильное оборудование, в том числе камеры шоковой заморозки и охлаждения, камеры и шкафы для хранения охлажденных продуктов при температуре 0° С	Выполнение требований стандартов Выполнение требований безопасности.	-	Знать современные холодильные установки
	Использовать производственный инвентарь: дефростер, мясорубку, миксер, ножи, разделочные доски и др., а также традиционные кухонные инструменты			
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им			
	Организовывать сопутствующие процессы: обработку различными методами продуктов; нарезку и формовку, охлаждение и заморозку			
	Применять варианты оформления и подачи блюд с учетом раскладки по порциям, правильно рассчитать количество продукта в порциях			
	Правильно использовать неизрасходованные ресурсы			
	Учитывать правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд			
Продвинутый	Использовать нетрадиционный кухонный инвентарь			

Олимпиадный	Применять варианты оформления и подачи фирменных блюд и блюд зарубежной кухни с учетом раскладки по порциям, правильно рассчитать количество продукта в порциях			
-------------	---	--	--	--

1.3.11. Требования к результатам освоения компетенции ИСП – Использование компьютерных технологий

Таблица 13

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Решать вопросы on-line закупок продукции, дополнительных ингредиентов, кухонного инвентаря и инструментов и пр. с использованием электронной переписки		-	Знать информационно-коммуникационные технологии.
	Составлять таблицы по подбору оборудования, контролю качества, простому и сложному меню, составлению планов по приготовлению заложенных в меню блюд и др. вопросов в Excel по шаблонам			
	Вести документацию в электронном виде: составлять и заключать договора на поставку товаров			
	Оформлять рецепты в электронном виде			
	Проводить расчеты в электронном виде			
	Знать программные продукты, необходимые для профессии повара			
Продвинутый	Применять базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности		Решение любой задачи в кратчайшие сроки	Знать информационно-коммуникационные технологии. Программы 1 С Программа
	Использовать основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности			

				R-keeper.org
Олимпиадный	Использовать источники профессиональной информации на иностранном языке			
	Уверенное знание иностранного языка и владение англоязычными версиями операционных систем сопутствующего программного обеспечения			

1.3.12. Требования к результатам освоения компетенции САН – Санитарные нормы

Таблица 14

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Соблюдать основные критерии оценки качества выполнения санитарных требований. Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований стандартов Выбор оптимальных решений	Решение любой задачи в кратчайшие сроки	Знать САН ПИНЫ
	Производить санитарную обработку рабочей зоны, оборудования и инвентаря в соответствии с принятыми стандартами			
	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств			
	Соблюдать правила хранения моющих средств, условия и сроки их хранения			
	Учитывать при использовании вредных веществ их предельно допустимую концентрацию			
	Соблюдать правила дезинфекции, дезинсекции, дератизации			
	Соблюдать санитарные условия обработки подготовки продуктов к приготовлению блюд			
	Поддерживать правильную температуру хранения продуктов			
	Обеспечивать температурный и временной режим			

	размораживания тушек ягнят и молочных поросят, поросячьих голов и др. продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов			
	Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленного для приготовления сложных блюд из мяса, домашней птицы и др. продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов			
	Обеспечивать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных рыбных и мясных блюд, сложных супов и др., предназначенных для последующего использования			
	Соблюдать санитарные нормы микроклимата производственных помещений			
	Использовать систему мер защиты от вредных веществ и обеспечивать нормы микроклимата			
Продвинутый				
Олимпиадный				

1.3.13. Требования к результатам освоения компетенции ЗАКОН – Законодательство

Таблица 15

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов			
	Способность решать вопросы с контрактами с учетом требований законодательства пищевой		-	-

	промышленности.			
	Соблюдать социальные стандарты		Решение любой задачи в кратчайшие сроки	
	Предотвращать форс-мажоры			
	Применять действительные документы о соответствии для выпущенной в период их действия продукции при ее реализации в течение срока годности (хранения) продукции			
	Соблюдать основы трудового законодательства, систему стандартов безопасности и контроля охраны труда; систему управления и организации работы по охране труда			
	Учитывать законодательство по вопросам производственного травматизма и профессиональных заболеваний			
	Соблюдать меры безопасности ведения технологических процессов			
	Соблюдать законодательство по обеспечению безопасности при работе с электрическими установками (машинами, плитами, кухонным электрооборудованием)			
	Обеспечивать сотрудников и обучающихся соответствующей санитарной одеждой, обувью и санитарными принадлежностями			
	Соблюдать нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров			
Продвинутый	Применять правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности			
Олимпиадный	Общаться на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы			

	Знать основы законодательства зарубежных стран по поварскому делу			
--	---	--	--	--

1.3.14. Требования к результатам освоения компетенции ОРГ – Организация труда

Таблица 16

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Вносить предложения по улучшению рабочих процессов, рассчитывать экономические показатели	Предложения по организации труда способствуют ее улучшению.	-	Организация работы структурного подразделения
	Дополнять рецепты собственными идеями			
	Владеть стандартными рецептами			
	Вести подсчет расходов, ценообразование меню			
	Вести учет в рабочем процессе, используя методику расчета выхода продукции, стоимости и затрат			
	Экономно расходовать материалы (с учетом деловых и экологических потребностей), рационально использовать закупленное сырье			
Продвинутый	Вести дела по организации работы структурного подразделения	Организация труда оптимальная. Обязательное выполнение всех рекомендаций и требований стандартов Выбор оптимальных решений	Решение любой задачи в кратчайшие сроки	Знать документационное обеспечение управления
	Рассчитывать выход продукции в ассортименте			
	Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией			
	Применять методику расчета экономических показателей			
	Рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат			
	Оценивать эффективность деятельности организации			
Олимпиадный	Применять унифицированные системы документов,			Знать

	правила их составления			документацио нное обеспечение управления
	Оформлять и составлять документы по товарным и денежным и расчетам			

1.3.15. Требования к результатам освоения компетенции ОБС – Обслуживание

Таблица 17

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Соблюдать правила этикета при ведении делопроизводства: внешность, дружелюбность, консультирование за завтраком/шведским столом		-	-
	Соблюдать типы обслуживания, учитывая особенности обслуживания: подачу порционных блюд, координирование работы кухни и обслуживания, консультирование по меню			
	Знать и уметь осуществлять сервировку стола для простых меню, знать виды подачи блюд			
	Общаться с коллегами, соблюдая правила этикета (такт, дружелюбие, уважительность и пр.)			
	Организовывать фуршеты: планировать и проводить простые фуршеты			
	Самостоятельно организовывать поставки продуктов для фуршетов			
Продвинутый	Соблюдать правила международного этикета			
	Организовывать фуршеты: планировать и проводить фуршеты в соответствии с международными нормами			
Олимпиадный	Соблюдать правила международного этикета			

1.3.16. Требования к результатам освоения компетенции СОЦ – Социальная и личная адаптабельность

Таблица 18

Уровень освоения	Результаты обучения (поведенческие индикаторы, знания, умения, навыки, практический опыт)	Требования к качеству	Требования к скорости	Прикладные технологии
Базовый	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Организация собственной деятельности с соблюдением социальных норм.	-	Знать психологию делового общения
	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем			
	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы			
	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач			
	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			
	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами			
	Внимательно воспринимать речь собеседника, активно участвовать в обсуждениях, предлагать решения для выполнения обсуждаемой задачи			
	Проявлять способность к компромиссу			
	Избегать конфликтных ситуаций			
	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние			
	Соблюдать социальные нормы: нормы морали, нормы обычаев, корпоративные нормы, религиозные нормы и			

	<p>правовые нормы</p> <p>Учитывать наличие необходимых физических и функциональных резервов организма для своевременной адаптации, эффективного уровня физической работоспособности и психофизической готовности, которые позволяют наиболее полно реализовать не только профессиональные, но и творческие возможности личности</p> <p>Проецировать знания в любую профессиональную или жизненную ситуацию (характеризует действенность полученной студентом подготовки)</p> <p>Воспитывать культуру отношения к сбережению и воспроизведению своего здоровья</p> <p>Налаживать рабочую атмосферу, не располагающую к стрессу</p> <p>Внушать коллегам спокойствие даже в стрессовых ситуациях</p> <p>Уметь работать в сложных обстоятельствах и расставлять приоритеты</p> <p>Воспитывать целеустремленность, находить решения текущих проблем, принимая на себя ответственность за их решение</p>			
Продвинутый	<p>Проявлять гибкость, работая на кухне, готовность принимать новые идеи, создавать дружелюбную атмосферу</p> <p>Социальная мобильность, диктуемая происходящими в обществе структурными изменениями</p>	<p>Высокий социальный статус.</p> <p>Обязательное выполнение всех</p>	<p>Решение любой задачи в кратчайшие сроки</p>	

	Учитывать факторы социальной мобильности: образование, социальный статус семьи, система открытости общественного устройства, изменения, происходящие в технологии общественного производства	рекомендаций и требований стандартов Выбор оптимальных решений.		
	Расширять сети социальных услуг			
Олимпиадный				

1.4. Сопоставительный анализ профессий WSR и действующих ФГОС

ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер». В таблице 19 представлены результаты сопоставления компетенций ФГОС и WSR. В случае, если компетенция ФГОС может быть развита полностью или частично за счет развития соответствующей компетенции WSR, в сравнительное таблице сделана цветовая отметка. Квалификация **А** – Повар, **В** – Кондитер

Таблица 19

Результаты сопоставления компетенций WSR и ФГОС СПО «Повар, кондитер»

Квалификация	Код	Компетенции	З	З	К	О	П	П	О	З	Х	П	И	С	З	О	О	С
			Н	Д	О	С	О	Б	Р	А	Р	А	С	А	А	К	Р	Б
			Н	О	Н	О	Д	О	Б	К	А	Н	П	И	С	А	Н	О
		Приготовление блюд из овощей и грибов																
А	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ																
А	ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов																
		Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста																
А В	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров																
А В	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы																
А	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий																
А	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и																

Приготовление холодных блюд и закусок																			
А В	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями																	
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты																	
А В	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски																	
А В	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда																	
Приготовление сладких блюд и напитков																			
В	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда																	
В	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки																	
В	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки																	
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																			
В	ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб																	
В	ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия																	
В	ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки																	
В	ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты																	
В	ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные																	
В	ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные																	

2. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.2. Общие требования к условиям реализации

Общие требования заполняются в соответствии с разделами ФГОС или дополняются новыми характеристиками

Таблица 20

Общие требования к условиям реализации

Обновление образовательного модуля	один раз в год
Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах	не менее 50 процентов
Занятия лекционного типа	не более 30 процентов аудиторных занятий
Лабораторные практикумы и практические занятия	не менее 80%
Использование ЭО и ДОТ	при активном использовании дистанционных технологий не допускается замена лабораторного практикума с реальным оборудованием на практикум в виртуальной среде
Инклюзивное обучение	медицинские противопоказания и ограничения
Сетевая форма реализации	рекомендуется включение практик или практико-ориентированных дисциплин (блоков образовательного модуля), проводимых на базе предприятий с профильным видом профессиональной деятельности

2.2. Кадровое обеспечение

Реализация образовательного модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны регулярно проходить тестирование разработанное для отбора экспертов WSR по соответствующим блокам вопросов (компетенциям). Результаты сдачи тестов по каждой компетенции WSR должны быть не ниже 80%.

2.3. Учебно-методическое обеспечение

Образовательный модуль должен быть обеспечен современной учебной литературой, лабораторным практикумом и другими материалами.

2.4. Материально-техническое обеспечение

Учебное заведение, реализующее образовательный модуль, должно быть обеспечено необходимым оборудованием в лаборатории приготовления пищи и другим обеспечением, состав которого определяется в соответствии с Приложением №1 – Требования к оснащению рабочих мест.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ СОПОСТАВЛЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ФГОС СПО ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ WSR

1. Работая над образовательным модулем, провели сопоставление компетенций WSR, ФГОС по профессии «Повар, кондитер» и профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н; профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года № 597н; профессионального стандарта «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «01» декабря 2015 года № 914н; с учетом квалификационных уровней, присваиваемой квалификации.

2. В документе «Техническое описание» компетенции WSR «Поварское дело» имеются только детализированные требования к навыкам, полнота которых для профессии требует дополнительного анализа. Требования к знаниям, умения и личностным качествам требуют отдельной доработки.

3. Компетенция WSR «Поварское дело» ориентирована в основном на требования профессиональных стандартов по профессиям Повар №610н, Кондитер №597н и квалификационный уровень повар, кондитер, которые были использованы для разработки образовательного модуля. Компетенция WSR «Поварское дело» ориентирована также на дополнительные знания и умения, которые не входят как во ФГОС нового поколения, так и в профессиональный стандарт по профессии. Компетенции WSR «Поварское дело» соответствуют требованиям ФГОС по профессии «Повар» примерно на 50%, поэтому не позволяют сформировать точные вопросы по решению WSR.

4. Необходимо усилить некоторые разделы ФГОС, добавить новые разделы для полной реализации компетенции WSR «Поварское дело».

5. Разрабатываемый образовательный модуль является инвариантным по отношению к уровню образования и квалификации (СПО подготовки квалифицированных рабочих), т.к. отражает прикладные компетенции, необходимые всем категориям рабочих, служащих.

6. Основным препятствием для реализации образовательного модуля «Поварское дело» является практически отсутствие необходимых

компетенций во ФГОС, во ФГОС не представлены необходимые результаты обучения и критерии их оценивания.

7. На текущем этапе трудно дать точную оценку трудоемкости освоения образовательного модуля целиком. Вместе с тем существует опыт реализации обучения по отдельным компетенциям: ЗНАН - Знание ингредиентов и меню, КОНТР – Контроль качества и некоторых других.

8. Для реализации образовательного модуля необходимо предусмотреть существенные объемы обучения преподавателей, а также запланировать соответствующие средства на развитие необходимой материально-технической и учебно-методической базы.

9. Подготовка студентов на олимпиадном уровне в рамках типовой схемы обучения трудно реализуема, т.к. основное требование – высокая скорость выполнения заданий – может быть достигнуто за год-два специальных тренировок после прохождения обучения.

10. Требования к результатам освоения компетенций, изложенные в паспортах компетенций, требуют дополнительной доработки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ

Оснащение кулинарного цеха: технологическое оборудование: моечная ванна; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбочистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф; гриль-саломандра; электрогриль; взбивальная машина; тестомесильная машина; шокофризер; микроволновая печь; электроплита; робокоп; весы; печь для опаливания субпродуктов куттер.

Оснащение рабочих мест кулинарного цеха: рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; скребок для очистки рыбы; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное; выемки; формы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной; нож для потрошения тушек; нож шпиговальный; пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубачи; мусат для точки и правки ножей; металлические ящики или лотки; молоток для отбивания (тяпка).

Оснащение кондитерского цеха: технологическое оборудование: процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; взбивальная машина; тестомесильная машина; шкаф для расстойки; электроплита; робокоп; весы.

Оснащение рабочих мест кондитерского цеха: паллеты, скребки, силиконовые коврики, трафареты, кисти, кондитерские мешки, насадки, подставки для тортов, набор для работы с марципаном, формы, трафареты для шоколада и конфет, шаблоны для бисквита, полусферы, эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки, аэрограф с компрессором, термометр, лампа для работы с карамелью, спиртовка, помпа, бытовой фен, силиконовые штампы, силиконовые жгуты, горелка профессиональная, темпер для шоколада, пульверизатор для шоколадного велюра.