

Актуализация содержания подготовки кадров в соответствии с новыми ФГОС СПО

Бочанова Наталья Владимировна
Заместитель директора ГАПОУ ТО
«Тюменский техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса»
Руководитель учебного центра МЦК в
области искусства, дизайна и сферы услуг

Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50

- **Перечень поручений по реализации Послания Президента РФ Федеральному Собранию Российской Федерации от 4 декабря 2014 года**
- **Приказ Минтруда РФ от 2 ноября 2015 г. № 831 «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»**
- **Распоряжение Правительства РФ от 3 марта 2015 г. № 349-Р «Комплекс мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования РФ, на 2015-2020 годы»**
- **Протокол Коллегии Минобрнауки РФ от 18 июля 2013 г. № ПК-5вн «Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»**
- **Приоритетный проект «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»)**

Комплекс мер и целевых индикаторов и показателей, направленных на совершенствование системы СПО на 2015-2020 г.г.

Актуализация и утверждение ФГОС среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям с учетом **требований профессиональных стандартов**

Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров на 2013-2020 г.г.

- **Обеспечение соответствия квалификаций выпускников требованиям экономики.**
- **Консолидация ресурсов бизнеса, государства и образовательных организаций в развитии Системы.**

**ПРИОРИТЕТНЫЙ ПРОЕКТ «ОБРАЗОВАНИЕ» ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ПОДГОТОВКА
ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ
И РАБОЧИХ КАДРОВ С УЧЕТОМ СОВРЕМЕННЫХ СТАНДАРТОВ И ПЕРЕДОВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»
(«РАБОЧИЕ КАДРЫ ДЛЯ ПЕРЕДОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»)**

Цель Проекта

Создание в Российской Федерации конкурентоспособной системы среднего профессионального образования, обеспечивающей подготовку высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, обеспечив увеличение к концу 2020 года до 50 тыс. человек численности выпускников образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, продемонстрировавших **уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс Россия.**

Перечень поручений Президента РФ по итогам встречи с членами национальной сборной России по профессиональному мастерству 9 декабря 2016года

- Обеспечить привлечение союза (Ворлдскиллс Россия) к разработке новых и доработке действующих профессиональных стандартов и федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования **с учётом стандартов «Ворлдскиллс».**

Срок—30 марта 2017г.;

- Обеспечить:

а) ежегодное повышение квалификации не менее чем 5 тысяч преподавателей (мастеров производственного обучения) ПОО, том числе по 50 наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям, **с учётом стандартов «Ворлдскиллс».**

б) **внедрение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»** в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, предусмотрев в том числе что результаты демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» и участия в чемпионатах по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» приравниваются к результатам государственной итоговой аттестации, а так же внесение соответствующих изменений в законодательство Российской Федерации

Всего ФГОС СПО - 575

**ФГОС СПО по ТОП-50
– 44 (2016 – 2017 г.)**



**Запланировано к актуализации – 152
ФГОС СПО**

**Актуализировано ФГОС СПО
– более 40 (2017 – 2018 г.)**

Направления изменений ФГОС по ТОП-50

Обновление видов деятельности и профессиональных компетенций с учетом требований ПС

Изменение номенклатуры и ориентации общих компетенций

Изменение сроков обучения на основе рекомендаций заказчиков кадров

Изменение условий реализации

Изменение требований к кадровым условиям

Введение новой формы государственной итоговой аттестации

Апробация экспериментальных образовательных программ и технологий

1 этап: сентябрь 2016-июнь 2017 в рамках действующих ФГОС СПО, пилотная апробация демозамена

2 этап: сентябрь 2017-июнь 2018 реализация ФГОС по ТОП-50, демозамен

Экспериментальные программы

1 этап	Профессии/ специальности	2 этап
3		5
5	Профессиональные модули	15
8	Модули по компетенциям ворлдскиллс	12



Демонстрационный экзамен

2017		2018
3	компетенций	5
198	студентов	323
45	экспертов	57

Количество студентов, участвующих в апробации

Повар, кондитер	26 чел.	Повар, кондитер	50 чел.
Парикмахер	25 чел.	Поварское и кондитерское дело	50 чел.
Гостиничное дело	25 чел.	Парикмахер	25 чел.
		Гостиничное дело	50 чел.
		Косметолог	25 чел.
		Графический дизайнер	25 чел.



Программы ДПО По Компетенциям Ворлдскиллс

Поварское дело	Кондитерское дело	флористика	Прикладная эстетика
Парикмахерское искусство	Хлебопечение	Технологии моды	Ландшафтный дизайн
Администрирование отеля	Ресторанный сервис	Графический дизайн	Дошкольное воспитание

Структура и содержание образовательной программы СПО по ТОП-50

Реверсная технология разработки образовательных программ



Порядок разработки программы - от результатов.

Отвечаем на вопросы:

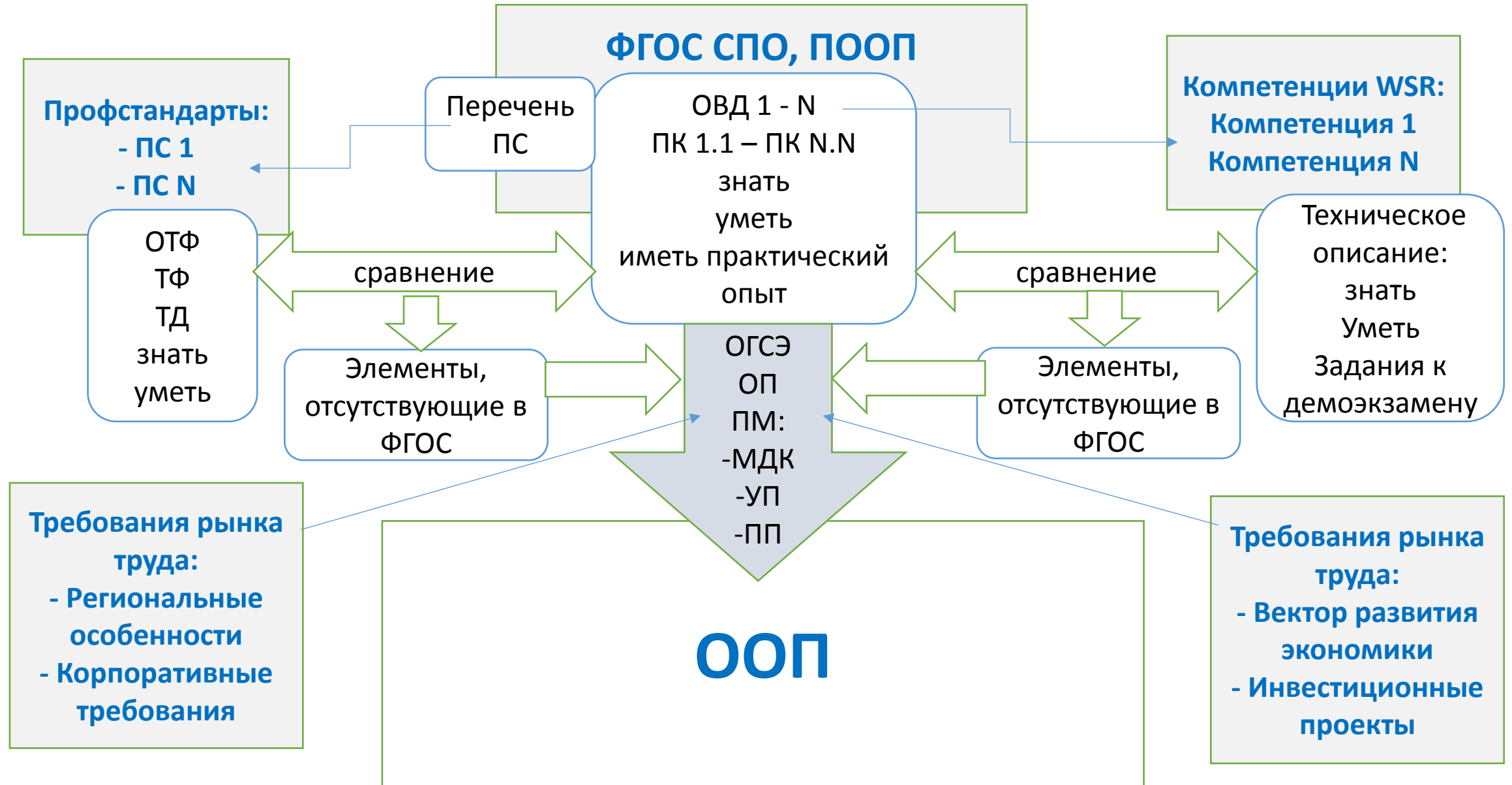
1. Что хотим получить? (компетенции)
2. Что для этого надо? (знать, уметь, иметь практический опыт - содержание)
3. Как это будем получать? (теория+ практика + ЛПЗ)
4. Что для этого необходимо? (условия обеспечения)



ПОО, работодатели



Алгоритм формирования требований к компетенциям специалиста



Примерная ООП



Раздел 2. Планируемые результаты

освоения образовательной программы

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 . Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составить план действия; определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации

сфере

- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
- презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

Знание:

- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты

2.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка Компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения	ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировании, стимулировании деятельности исполнителей по приему и размещению гостей <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; – организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; – стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; – методы планирования труда работников службы приема и размещения
	ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработке операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; – организации, стимулировании деятельности исполнителей по приему и размещению гостей. <p>– оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;

Учет требований WSR

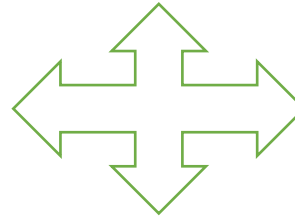
Примерная ООП (реестр)

ОПОП



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

2.1. Требования к квалификации



В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>Выполнения подготовительных и заключительных работ по обслуживанию клиентов в соответствии с требованиями санитарных правил, норм и технологий; Составления плана действия, и <u>обсуждения его</u> с потребителем, определив необходимые ресурсы;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий;</p> <p>Оценивать плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации;</p> <p>Обеспечивать инфекционную безопасность потребителя и персонала во время проведения комплекса эстетических услуг;</p> <p>Распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Проводить санитарно-гигиеническую оценку факторов окружающей среды;</p> <p>Проводить различные методы санитарной обработки зоны услуг;</p> <p>Обрабатывать микротравмы;</p> <p>Выполнять основные манипуляции, выполнять техники десмургии; Оказывать первую помощь в экстренных неотложных случаях до приезда врачей.</p> <p>Утилизировать отработанные материалы, дополнительные материалы в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;</p> <p>Обрабатывать рабочую зону после завершения обслуживания в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;</p>
уметь	<p>Рационально организовывать рабочее место, соблюдая правила санитарии и гигиены, требования безопасности;</p> <p>Производить дезинфекцию и стерилизацию инструментов и расходных материалов;</p> <p>Производить санитарно-гигиеническую, бактерицидную обработку рабочего места;</p> <p>Использовать оборудование, приспособления, инструменты в соответствии с правилами эксплуатации и применяемых технологий;</p> <p>Утилизировать отработанные материалы, дополнительные материалы в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;</p> <p>Проводить консультирование потребителей по вопросам гигиены, сохранения и укрепления здоровья;</p> <p>Оценивать риски на каждом шагу выполнения;</p> <p>Оценивать плюсы и минусы полученного результата своего плана и его реализации;</p>

world skills Russia

УТВЕРЖДЕНО
Правлением Союза
(Протокол №16 от 28.11.2017 г.)

ОДОБРЕНО
Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»
(Протокол №39/11 от 27.11.2017г.)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

ур профессиональных навыков повара

ставленная выше шкала профессиональных навыков иллюстрирует стадии профессионализма ра, от новичка до мастера повара и выше. Стадии развития профессиональных навыков указаны как «компетентность». Компетентность в данном случае обозначает умение. Таким образом, шкала профессиональных навыков ориентируется исключительно на человеческий потенциал. Шкалы четко и усмысленно демонстрируют задачи, поставленные перед участниками. По своей структуре шкала профессиональных навыков является отсылкой к общеевропейским директивам.

ни компетентности показаны на иллюстрации в виде колец на диске, где внешние кольца начают уровень новичка, а центральные – высочайший уровень мастерства.

помощи этого специального диска можно создавать «профессиональные профили». Список этих профессиональных навыков (Стандарты «Ворлд Скиллс») относится к характеристикам профессиональных навыков, которыми необходимо овладеть к концу периода обучения.

Учет требований ПС

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства
труда и социальной защиты
Российской Федерации
от «08» сентября 2015 г. № 610н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

Повар

557
Регистрационный номер

Содержание

I. Общие сведения 1
 II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности) 2
 III. Характеристика обобщенных трудовых функций 3

3.1. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара» 3
 3.2. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента» 6
 3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров» 10
 3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью основного производства организации питания» 13
 IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта 17

I. Общие сведения

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания 33.011
(наименование вида профессиональной деятельности) Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Группа занятий:

1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)	3434	Шеф-повара
5120	Повара	-	-

(код ОКЗ') (наименование) (код ОКЗ) (наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н
 об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"
 зарегистрировано в М...

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**
 Дата сохранения: 24.08.2016

Регистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 7 сентября 2015 г. N 597н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА "КОНДИТЕР"

В соответствии с **пунктом 16** Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. (обращение законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю: Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт "Кондитер".

Министр
М.А.ТОПИ

Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

КОНДИТЕР

549
Регистрационный номер

I. Общие сведения

Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания 33.010

Профессиональный стандарт
Пекарь
(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

682
Регистрационный номер

I. Общие сведения

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания 33.014
(наименование вида профессиональной деятельности) Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

Группа занятий:

1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)	5120	Повара
7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет	-	-

(код ОКЗ*(1)) (наименование) (код ОКЗ) (наименование)

	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь
	Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
Необходимые умения	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию



- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС);

- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления шоколадных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

- рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства;

- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления шоколадных изделий;

- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода шоколадных изделий;

- определять степень готовности шоколадных изделий;

- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;



- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления шоколадных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- температурный режим и правила приготовления шоколадных изделий;

- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении шоколадных изделий;

- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

- ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;

- *ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);*

- *воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);*

- *типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS);*

Технология формирования дополнительных требований к результатам освоения образовательной программы

1.

Взять за основу

ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Формы обучения очная

Квалификация (в) выпускника
повар <-> кондитер

Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Экспертные организации:
Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»
Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства НИИ «Гильдия профессионалов туризма и сервиса»

Примерная ООП

Приложение 1.1
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2.

Проанализировать, сравнить, выделить недостающие элементы

УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
Повар

557

Содержание

I. Общие сведения
II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (сфера профессиональной деятельности)
III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и другой продукции под руководством повара»
3.2. Обобщенная трудовая функция «Приготовление блюд, напитков и другой продукции разнообразного ассортимента»
3.3. Обобщенная трудовая функция «Организация и контроль текущей деятельности повара»
3.4. Обобщенная трудовая функция «Управление текущей деятельностью производств организации питания»
IV. Сведения об организациях – разработчиках профессионального стандарта

I. Общие сведения
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Основная цель
Приготовление (организация)

Группа занятий
1412 Повар
5120 Кондитер
(код ОКЗ)

Отнесение к



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

3.

Добавить дополнительные требования к результатам обучения

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля
В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, <u>весоизмерительных приборов</u> ; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, <u>готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента</u> ; ведения расчетов с потребителями	коммуникацию на государственном и культурного контекста позиции, демонстрировать <u>ценностей</u> среды, ресурсосбереженно, культуры для сохранения и той деятельности и поддержки тащией на государственном
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, <u>весоизмерительные приборы</u> в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, <u>фидитировании</u> , править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приностей и приправ; проверять качество <u>готовых полуфабрикатов</u> , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять розташе сырья, продуктов	жекн обладать профессиональ-ных компетенций полуфабрикатов для блюд, а
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и <u>управления опасными факторами</u> (системы HACCP); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, <u>рецептур</u> , требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, способов сокращения потерь при обработке сырья и приго-	

Форматы включения вариативного контента

Требования к результату

- умения
- знания
- практический опыт



- **Дополнительные требования к результату**
- **Дополнительные темы в тематическом плане**
- **Дополнительные дидактические единицы**
- **Дополнительные виды работ на практике**

Вариативные умения

Тема

Рекомендации и проведение консультаций по домашнему уходу	Составление рекомендаций по домашнему уходу с использованием различных косметических средств	2
	Составление рекомендаций по питанию в программе боди-коррекции	
	Составление рекомендаций по домашнему уходу с использованием различных косметических средств	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие №17 Консультирование клиентов по программе боди-коррекции	2
Тема 1.11. СПА-уход	Содержание учебного материала	4
	СПА процедуры. Классификация процедур	4
	Ароматерапия. Классификация. Механизм действия на организм человека. Особенности использования в косметических средствах.	
	Сапропель. История появления. Преимущества. Особенности. Классификация.	
	Бальнеотерапия. Лечебные ванны, души. Методы. Механизм действия. <u>Озонотерапия</u> . Физиотерапевтическое лечение. Особенности. Показания. Противопоказания. Криотерапия. Лечение холодом. Механизм действия. Показания. Противопоказания.	
	Содержание учебного материала	2
	Аппаратная косметология в уходе за телом. Показания и противопоказания	2

знать	<p>требования к содержанию помещения и оборудованию кабинета массажа; требования к условиям труда и обслуживания в кабинете массажа и профилактической коррекции тела; требования к личной гигиене персонала; санитарно-эпидемиологические правила и нормы содержания, дезинфекции и стерилизации инструментов и зоны обслуживания (контактной зоны); анатомию и физиологию кожи и организма в целом; основы дерматологии; возрастные особенности состояния организма и кожи; принципы воздействия технологических процессов на кожу, подкожно-жировую клетчатку и тонус мышц; основные виды косметических средств ухода за телом и кожей тела; состав и свойства вспомогательных материалов: салфетки косметические, тампоны, спонжи, шпатели; технологию оказания косметических услуг по массажу и профилактической коррекции тела поэтапно и в целом; Технологию проведения СПА-процедур Технологию проведения косметического (пластического) массажа тела влияние пищевых компонентов на состояние кожи; особенности питания различных контингентов здорового населения; основные нормы диетического питания и характер питания при избыточном и недостаточном весе, очистительное питание;</p>
-------	---

Дидактические единицы

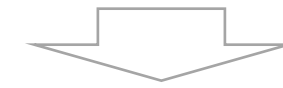
Форматы включения вариативного контента

- Вариативный вид деятельности
- Региональные компетенции



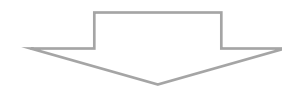
- Дополнительные УД, ПМ, МДК
- Дополнительные Разделы, темы в МДК, УД

Требования
региональных
работодателей



Дополнительные разделы, МДК. УД, ПМ

Региональные компетенции



Требования к результату

Приложение
к УМК ООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ГАПОУ ТО
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ

2017 г.



Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

ВД 4	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале
ПК 4.2.	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

Перечень региональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

РК 1. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации в Тюменском регионе.
РК 2. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта Тюменского региона.
РК 3. Формировать и продвигать туристские продукты и услуги Тюменского региона.

Форматы включения вариативного контента

Дополнительные ПМ



Приложение
к УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ГАПОУ ТО
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИИ И СКУЛЬПТУР ИЗ ШОКОЛАДА И
КАРАМЕЛИ

2017 г

Требования Ворлдскиллс



Новые виды деятельности Профессиональные компетенции

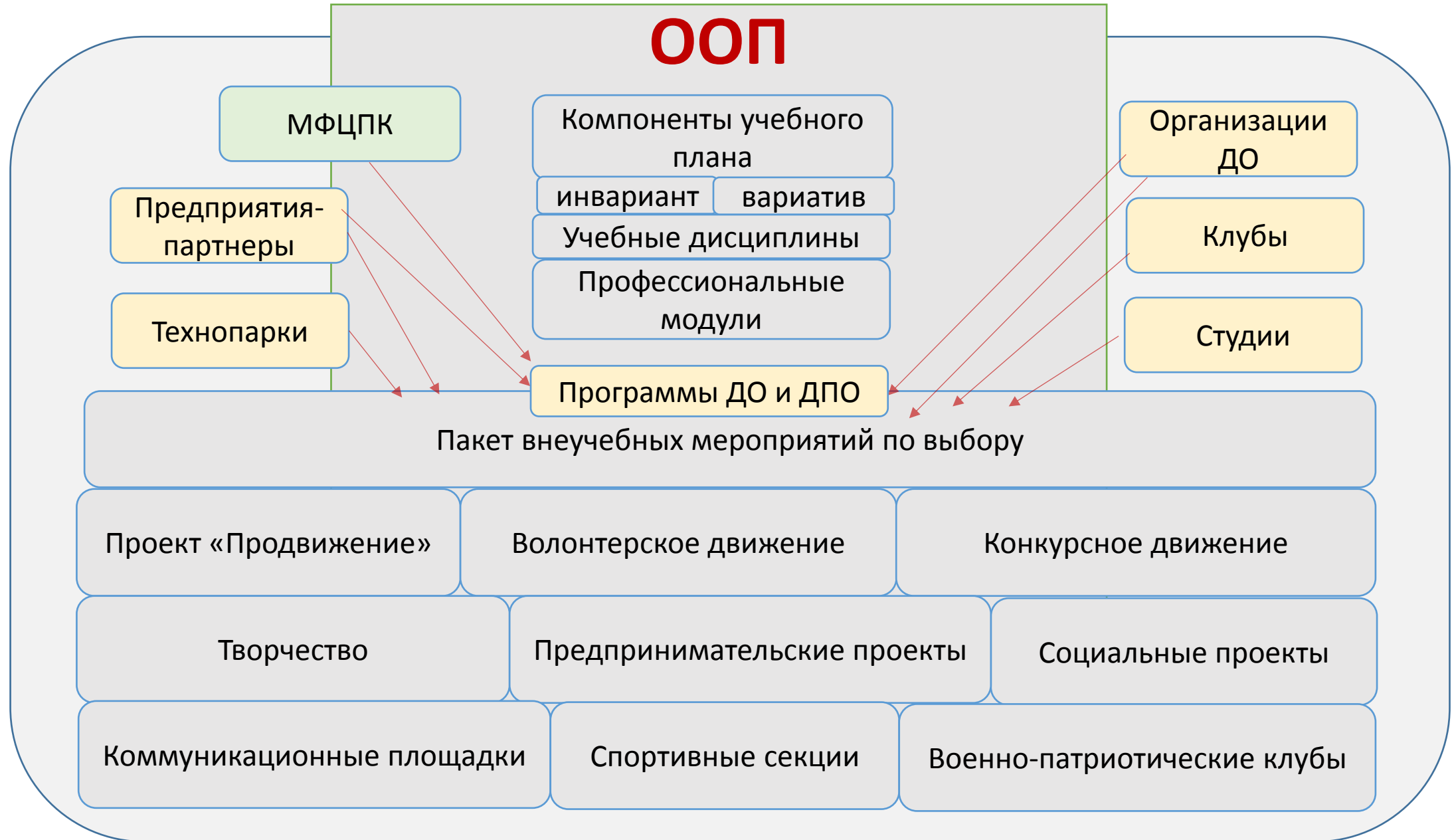


1.2.2. Перечень профессиональных компетенций	
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели

Структура ООП: Вариативная часть - обоснование

<p>Всего часов вариативной части по ФГОС (<u>обязательная нагрузка</u>)</p>	<p>Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)</p>	<p><u>Кол-во часов</u></p>	<p><u>Использова ние часов вариативной части</u></p>	<p>Обоснование использования часов вариативной части</p>
	<p><i>подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели. МДК. 5.2 Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</i></p>	<p>100</p>	<p>100</p>	<p>позволяющие сформировать умения и знания: Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</i> - <i>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</i> - <i>презентовать шоколадные изделия (WS);</i> - <i>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</i>

Проектный подход к реализации основной профессиональной образовательной программы



Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ

ПОО ВПРАВЕ:

- Осуществлять реализацию образовательных программ или их частей с применением исключительно ЭО и ДОТ, организуя обучение в виде онлайн-курсов
- Не включать в план учебные занятия, проводимые путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимся в аудитории
- Самостоятельно определять порядок оказания УМ помощи обучающимся, в том числе дистанционно, с использованием ИКТ
- Самостоятельно определять порядок и формы зачета результатов обучения онлайн
- Самостоятельно определять соотношение занятий с применением ЭО и ДОТ



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

П Р И К А З



« 23 » августа 2017 г.

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ № 816
Москва
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 48226
от 18 сентября 2017 г.

Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ

Приложение

УТВЕРЖДЕН
приказом Министерства образования
и науки Российской Федерации
от «23» августа 2017 г. № 816

ПОРЯДОК

применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ

1. Настоящий Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ устанавливает правила применения организациями, осуществляющими

Варианты включения онлайн курсов в основную образовательную программу

Как обязательный для освоения элемент образовательной программы

Требования:

- Соответствие требованиям ФГОС , ПООП
- Результаты обучения полностью согласуются с требованиями ОП
- Объем соответствует учебному плану

Как альтернативный при построении индивидуальной траектории обучения

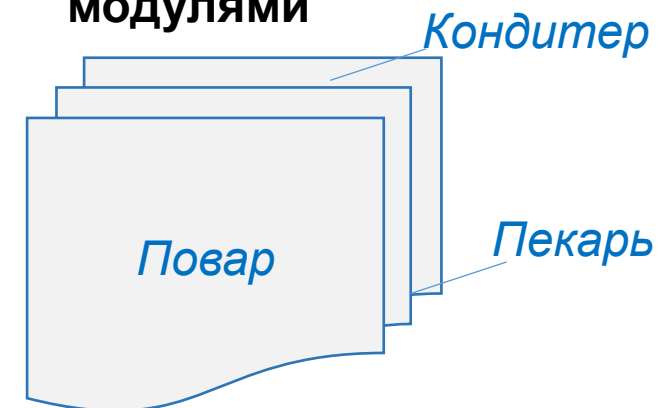
Требования:

- Полное соответствие по трудоемкости и результатам обучения с традиционным курсом
- Определение лимита количества студентов в группе, выбравших онлайн курс

Как майнор - предлагаемый для выбора наравне с другими альтернативными модулями

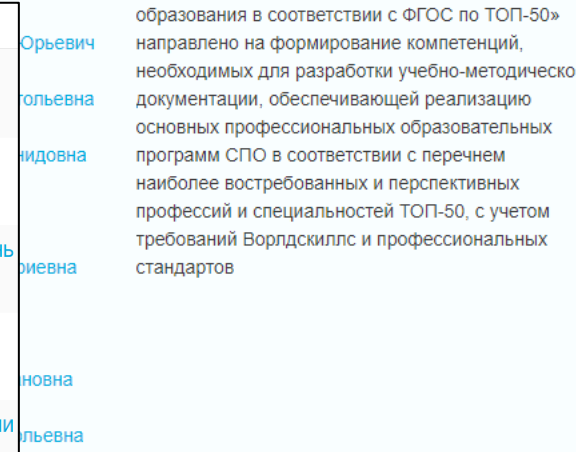
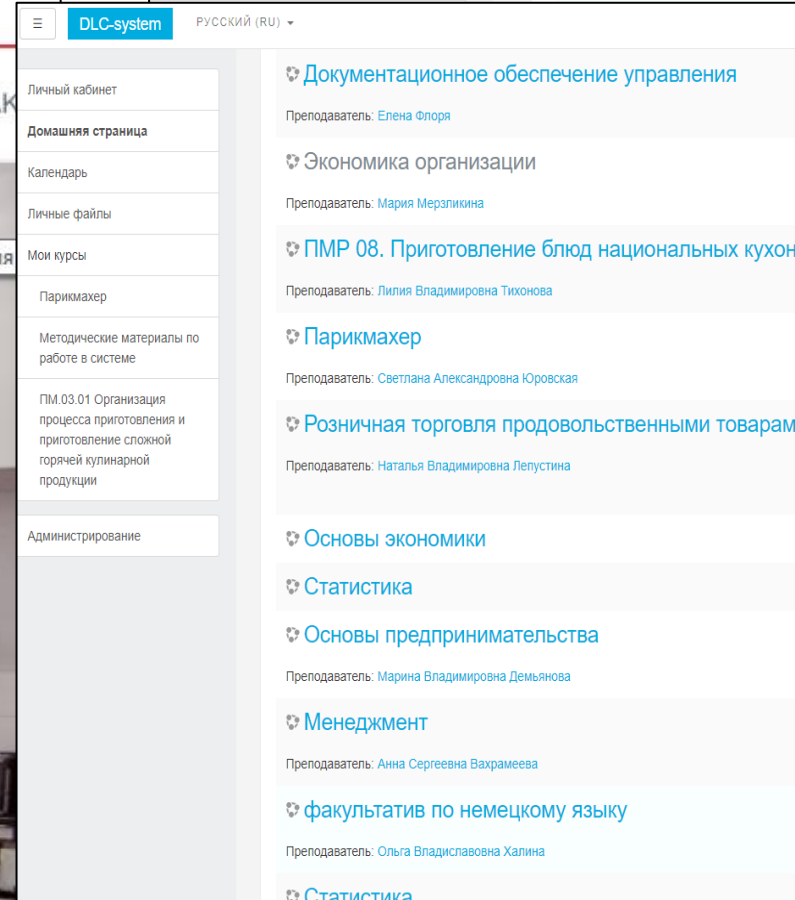
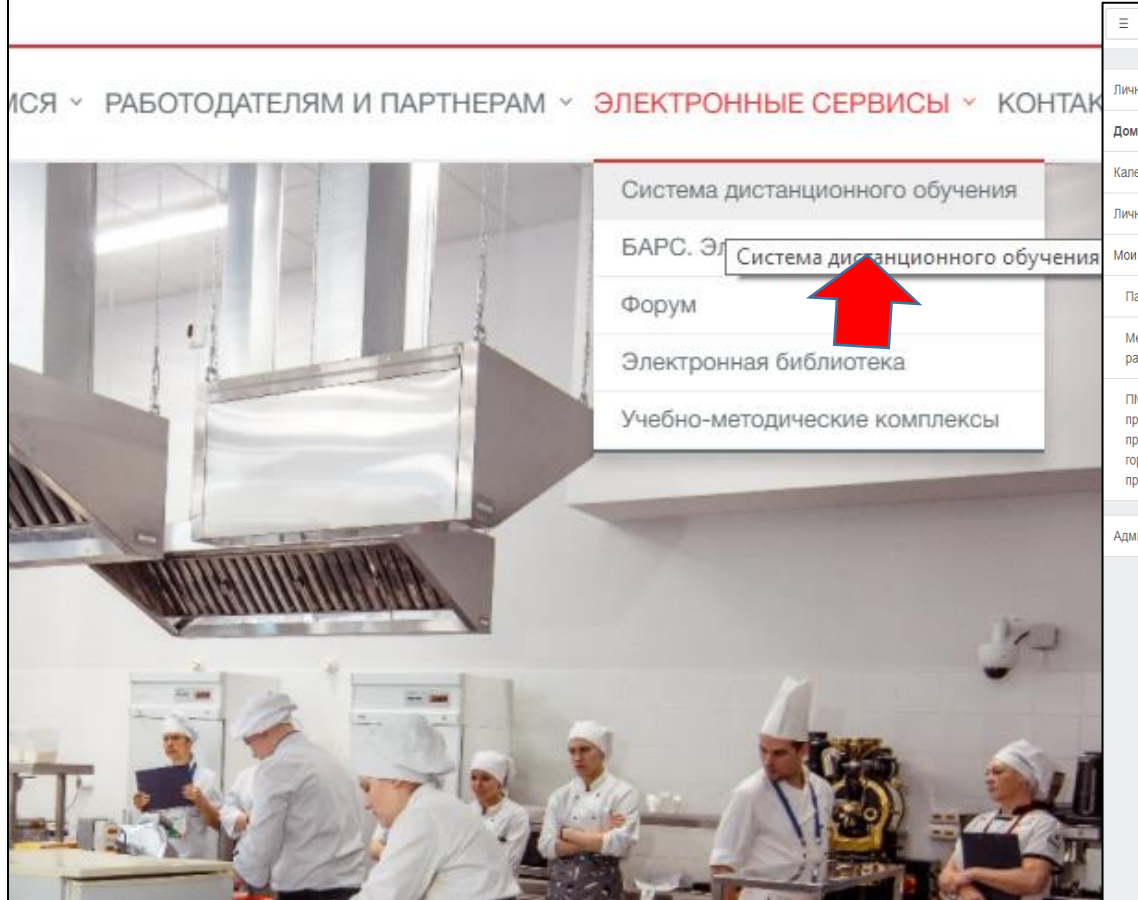
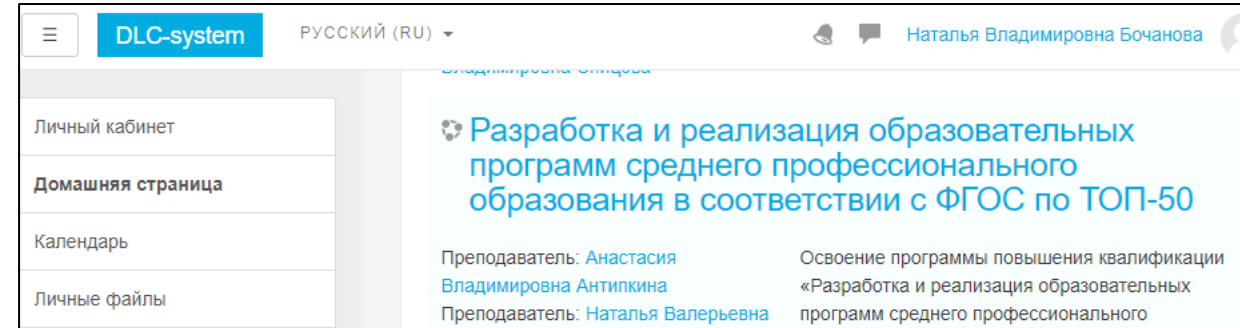
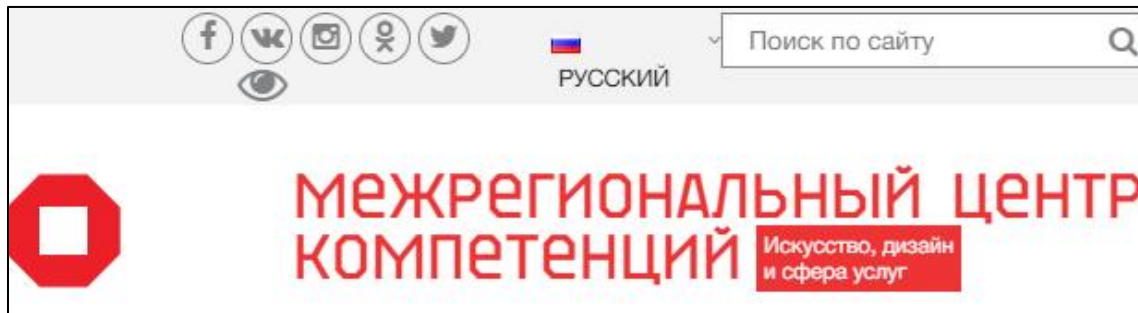
Требования:

- Совпадает по объему с другими альтернативными модулями



Проведена экспертиза соответствия требованиям

Система дистанционного обучения



Онлайн курс Выполнение работ по профессии Горничная

Онлайн курс Основы предпринимательства



Основы предпринимательства

[Личный кабинет](#) / [Курсы](#) / [Очное отделение](#) / [Основы предпринимательства](#)

Объявления

Вопросы к зачёту

Специальность 38.02.03 Операционная деятель
Курс 2,3
Группы: ОД-14-9-1, ОД-15-11-1

Раздел 1. Основы бизнеса

- 1.1 Понятие предпринимательства
- 1.2 Виды предпринимательства
- 1.3 Задачи государства и Тюменской области по формированию социально ориент
- 1.4 Особенности предпринимательской деятельности в Тюменской области
- 1.5 Целеполагание в процессе создания собственного дела
- тест 1

Раздел 2. Разработка бизнес-идеи

- 2.1 Постановка целей и формулирования бизнес-идей
- 2.2 Требования, предъявляемые к структуре и содержанию бизнес-плана
- 2.3 Методика составления бизнес-плана



Выполнение работ по профессии 11695 Горничная

[Личный кабинет](#) / [Курсы](#) / [Разное](#) / [Выполнение работ по профессии 11695 Горничная](#)

Раздел 1. Организация уборочных работ в службе эксплуатации номеров

Тема 1.1. Роль и значение службы эксплуатации номерного фонда в

Тема 1.2. Виды гостиничных помещений

- Профессиональные моющие средства Diversey 1
- Профессиональные моющие средства Diversey 2
- Профессиональные моющие средства Diversey для номерного фонда
- ТЕСТ Профессиональные моющие средства Diversey
- Профессиональные моющие средства Эколаб
- Профессиональные моющие средства Эколаб для номерного фонда
- ТЕСТ Профессиональные моющие средства

Тема 1.8. Продукция индивидуального пользования

Тема 1.9. Информационная папка для гостей

- Презентация Информационная папка для гостей

Тема 1.10. Комплектация тележки горничной

рабочиекадры#передовыетехнологии# профессиональнаяуспешность#качествожизни

**625027 г. Тюмень
ул. Мельникайте, 76**

**Руководитель Учебного центра МЦК -
Заместитель директора ГАПОУ ТО «Тюменский
техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

**Бочанова Наталья Владимировна
bochanova@tt-et.ru**



mck72.ru

+7 (3452) 204-171