

ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ
круглого стола работодателей по формированию вариативной части образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Присутствует – 8 человек:

Председатель круглого стола – И.А. Марцева, заведующая столовой ГАУ КО «Юргинский дом-интернат для престарелых и инвалидов»;

Секретарь - методист ГПОУ ЮТК Курленя В.А.;

Решетка С.А. – заместитель директора по УПР;

Рогова Д.Б., зам. директора по УР;

Данилова И.Н., зам. директора по УМР;

Тарасова Д.Б. – заведующий отделением ТПОП.

Повестка дня:

1. Разработка образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, распределение вариативной части программы

По первому вопросу от имени сообщества работодателей выступил председатель круглого стола, который на основе анализа особенностей развития региона и технологий в сфере услуг, предложил утвердить следующее распределение вариативной части образовательной программы, с целью обеспечения конкурентоспособности выпускника и расширения сферы профессиональной деятельности (Приложение 1).

Решение:

1. Разработать основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, распределив вариативную часть программы согласно предложенным рекомендациям работодателей.
2. Утвердить обоснование распределения вариативной части образовательной программы согласно Приложению 1.

Заведующая столовой
ГАУ КО «Юргинский дом-интернат для
престарелых и инвалидов»



И.А. Марцева

Исполнительный директор ООО «Ассорти»



Е.А. Гребенева

Обоснование распределения вариативной части программы

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Дисциплины и профессиональные модули, введенные за счёт вариативной части программы

| Индекс | Перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей | Обоснование |
|--------|--|---|
| ОП.10* | Технология композиции блюд и изделий | Формирование знаний, умений и навыков по дисциплине способствует овладению следующими профессиональными компетенциями: 2.4 - 2.7, 3.4 - 3.6, 4.2 - 4.5, 5.3 – 5.5 |

Дисциплины и профессиональные модули, углубленные за счёт увеличения объема времени. отведенного на обязательную часть

С целью учета особенностей стандартов WorldSkills, требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., № 610н и требований работодателя в учебный план включены часы вариативной части обязательных дисциплин и профессиональных модулей, направленные на достижение следующих результатов:

| Название дисциплины, профессионального модуля | Обоснование использования часов вариативной части |
|---|--|
| ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | обучающийся должен уметь : -соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; -применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); должен знать: сочетаемость сырья и ингредиентов (ФК);- способы обнаружения фальсификации (ФК) что позволит сформировать ПК. |
| ОП.02 Химия | С целью учета особенностей стандартов WorldSkills и требований работодателя в учебный план включены вариативные часы, направленные на: применение простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); |
| ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | С целью учета особенностей стандартов WorldSkills, требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., № 610н, обучающийся должен уметь: порционировать и формовать полуфабрикаты из мяса; выполнять обвалку различных отрубов мяса и подготавливать их к дальнейшей обработке; подготавливать целую тушку рыбы к дальнейшей обработке (очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные виды полуфабрикатов); |
| ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации | С целью учета особенностей стандартов WorldSkills, требований профессионального |

| Название дисциплины, профессионального модуля | Обоснование использования часов вариативной части |
|--|---|
| горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | <p>стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., № 610н и запросом региона (ФК)</p> <p>в профессиональный модуль заведены вариативные часы в рамках МДК, позволяющие сформировать умения и знания: обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить супы сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию супов сложного приготовления (ПС); - готовить соусы сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию соусов сложного приготовления (ПС); - готовить блюда и гарниры сложного ассортимента из овощей, грибов национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов сложного приготовления (ПС); - организовывать и проводить приготовление блюд с проростками (ФК); - готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента (ПС); - проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (ово-лактовегетарианских) (WS); - готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС); - готовить блюда из яиц сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд из яиц сложного ассортимента (ПС); - готовить горячие блюда сложной технологии из муки национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд сложной технологии из муки (ПС); - готовить горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ПС); - готовить горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика национальных кухонь (WS); - организовывать приготовление, оформление и презентацию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (ПС); <p>должен знать: соусов сложного ассортимента национальных кухонь (WS)</p> |

| Название дисциплины, профессионального модуля | Обоснование использования часов вариативной части |
|--|--|
| <p>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>С целью учета особенностей стандартов WorldSkills, требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., № 610н и запросом региона (ФК)</p> <p>в профессиональный модуль заведены вариативные часы в рамках МДК, позволяющие сформировать умения и знания:</p> <p>обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК); -применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS); <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПС) |
| <p>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>С целью учета особенностей стандартов WorldSkills, требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г., № 610нв профессиональный модуль заведены вариативные часы в рамках МДК, позволяющие сформировать умения и знания: обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать креативность и инновации (WS); - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS); - производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания(WS); <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); - возможности использования сочетание цветов, вкусов и текстур (WS); - меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS); - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS) - особенности национальных традиций (WS); - меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS); - художественное оформление презентационного изделия (WS); - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS); |

| Название дисциплины, профессионального модуля | Обоснование использования часов вариативной части |
|--|---|
| <p>ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> | <p>С целью учета особенностей стандартов WorldSkills, запроса региона (ФК) в профессиональный модуль заведены вариативные часы в рамках МДК, позволяющие сформировать умения и знания: обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить полный ассортимент гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS); - готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS); - комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS); - производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов (WS); - демонстрировать креативность и инновации, гато антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS); - подавать торты, гато и антреме, максимально эффективно, в соответствии случаю и стилю обслуживания (WS); - учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS); должен знать: - широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS); - возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур; - особенности национальных традиций; - ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия; - хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров; - воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS); - использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки (WS); - обучающийся должен уметь: - создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS); - изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS); - презентовать шоколадные изделия (WS); - декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS); - производить конфеты нужного веса и размера (WS); - изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS); - использовать красители при работе с шоколадом (WS); - окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS); должен знать: - 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); |

| Название дисциплины, профессионального модуля | Обоснование использования часов вариативной части |
|---|--|
| | <p>-специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</p> <p>- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);</p> <p>- технику моделирования из различных материалов (WS);</p> <p>- техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS).</p> <p>обучающийся должен уметь</p> <p>- изготавливать ассортимент изделий из марципана(WS).</p> <p>- готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление,</p> <p>- комбинировать вкус, текстуру и цвет(WS);</p> <p>- демонстрировать креативность изделий из марципана (ФК);</p> <p>должен знать:</p> <p>- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления изделий из марципана</p> <p>- возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</p> <p>- особенности национальных традиций;</p> <p>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</p> <p>- хранение и способы презентации изделий из марципана;</p> <p>- воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</p> <p>обучающийся должен уметь:</p> <p>- готовить хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь(WS);</p> <p>- оформлять, производить подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь(WS);</p> <p>должен знать:</p> <p>особенности национальных традиций (WS)</p> <p>- художественное оформление презентационного изделия(WS);</p> <p>- ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS)</p> |
| ПМ Выполнение работ по профессии 16675 Повар | С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОП в учебный план включён вариативный профессиональный модуль Выполнение работ по профессии 16675 Повар |
| ПМ Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь | С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОП в учебный план включён вариативный профессиональный модуль Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь |