

# Разработка и реализации образовательных программ по ФГОС СПО ТОП-50

**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

[Материалы семинара здесь:](https://yadi.sk/d/LIIIIYeE3M9YWk)

<https://yadi.sk/d/LIIIIYeE3M9YWk>



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»  
**Межрегиональный центр компетенций в области искусства,  
дизайна и сферы услуг**



**3** УГС 29.00.00

**4** УГС 38.00.00

**11** УГС 43.00.00

**1** УГС 19.00.00

**1** УГС 54.00.00



- 43.01.09 Повар, кондитер
- 43.02.12 Технология эстетических услуг
- 43.02.13 Технология парикмахерского искусства
- 43.02.14 Гостиничное дело
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- 54.01.20 Графический дизайнер

- ✓ Экспериментальная площадка
- ✓ Прототип опорного колледжа

# Межрегиональный центр компетенций

Межрегиональный центр компетенций  
в области искусства, дизайна и сферы услуг

- ✓ Центр сетевого взаимодействия ПОО РФ
- ✓ Тренировочный центр Ворлдскиллс

Учебный  
центр



Тренировочный  
полигон

Профессии/  
специальности  
ТОП-50

- ✓ Повар, кондитер
- ✓ Технология эстетических услуг
- ✓ Технология парикмахерского искусства
- ✓ Гостиничное дело
- ✓ Поварское и кондитерское дело
- ✓ Графический дизайнер

Компетенции  
WorldSkills

- ✓ Выпечка хлебобулочных изделий
- ✓ Технология моды
- ✓ Флористика
- ✓ Визуальный мерчендайзинг и витринистика
- ✓ Парикмахерское искусство

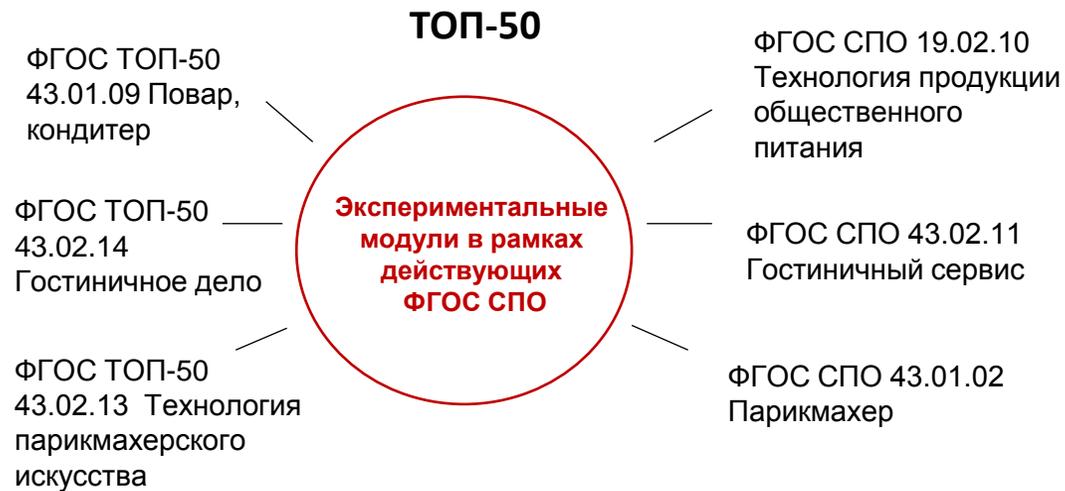
- ✓ Прикладная эстетика
- ✓ Поварское дело
- ✓ Кондитерское дело
- ✓ Дошкольное воспитание
- ✓ Графический дизайнер
- ✓ Администрирование отеля

- ✓ Ресторанный сервис
- ✓ Медицинская оптика
- ✓ Медицинский и социальный уход
- ✓ Ювелирное дело
- ✓ Видеомонтаж
- ✓ Ландшафтный дизайн

# РАЗРАБОТКА И АПРОБАЦИЯ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ПРОГРАММ

**Задача :**  
Обеспечить апробацию ФГОС,  
новых технологий подготовки  
кадров по профессиям/специальностям  
ТОП-50 в области искусства, дизайна и сферы услуг

**Поэтапная апробация**



 **Апробация и трансляция технологий в педагогическое пространство**



**Проект ТОП-50:  
Министерство образования и науки Российской  
Федерации**

**Национальный фонд подготовки кадров**

**Центр развития профессионального образования  
Московский политехнический университет**

## Нормативные требования

1. Перечень поручений по реализации Послания Президента РФ Федеральному собранию РФ от 05.12.2014 г

2. Распоряжение Правительства РФ

от 3 марта 2015 г. № 349-р Об утверждении комплекса мер и целевых индикаторов и показателей комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 гг.

3. Приказ Министерства труда и социального развития Российской Федерации № 831 от 02.11.2015 г.

3. ФЗ от 02.05.2015 г. № 122-ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс РФ и статьи 11 и 73 Федерального закона «№Об образовании в РФ»

П.8: Разработать и утвердить комплекс мер, направленных на совершенствование системы СПО, установив в качестве одного из его целевых показателей осуществление подготовки кадров по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году в половине профессиональных образовательных организаций РФ. (Срок – 31 марта 2015 г.)

Раздел I, п3.:

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

Список 50-ти наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих СПО.

7. **Формирование требований** федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования **к результатам освоения** основных образовательных программ профессионального образования **в части профессиональной компетенции осуществляется на основе соответствующих профессиональных стандартов (при наличии).**"

## Список ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм

### Список ТОП-50 ноябрь 2015

- Повар, кондитер
- Специалист по гостеприимству
- Косметолог
- Парикмахер

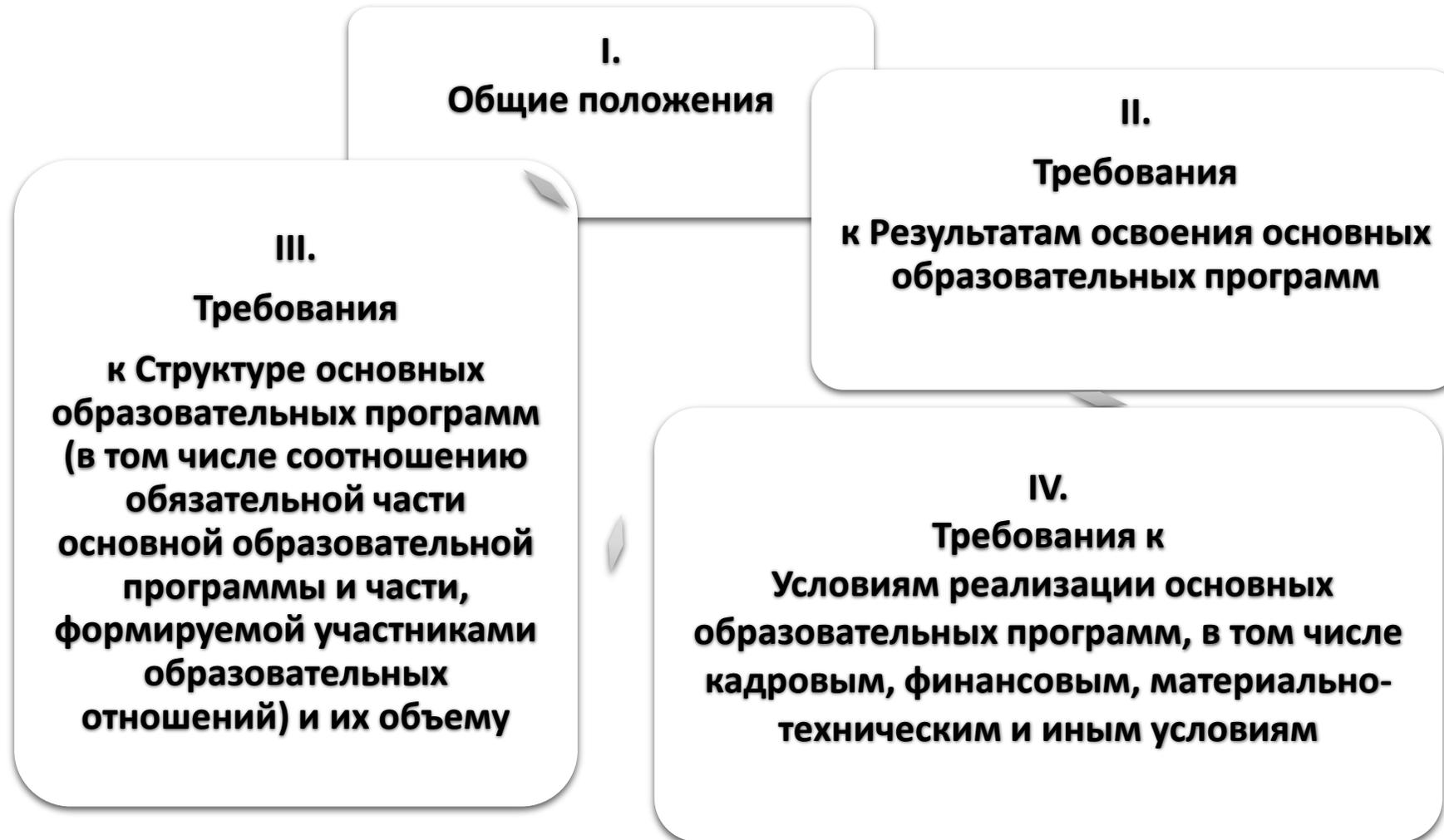


### ФГОС СПО ТОП-50 декабрь 2016

- 43.01.09 Повар, кондитер
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- 43.02.14 Гостиничное дело
- 43.02.12 Технология эстетических услуг
- 43.02.13 Технология парикмахерского искусства



## Структура ФГОС по ТОП-50



## 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**

## Требования к структуре программы

**Обязательная часть** направлена на формирование ОК и ПК, предусмотренных ФГОС СПО (80 % - ППКРС, 70 % - ППССЗ)

**Вариативная часть** (не менее 20 и 30%)

дает возможность:

- расширения видов деятельности определяемых содержанием обязательной части;
- углубления подготовки для повышения уровня квалификации;
- получения дополнительных компетенций

**В структуре представлены:**

- объемы часов в разрезе учебных циклов и ГИА (с указанием минимального объема по циклам, без конкретизации по профессиональным модулям и дисциплинам)
- предельные значения выделения аудиторной и самостоятельной работы по учебным циклам,
- -минимальный объем и виды практик

***! Исключена «расчасовка» по профессиональным модулям и дисциплинам***

***! Практики и промежуточная аттестация - внутри учебных циклов***

## Требования к результатам освоения образовательной программы

Перечень общих  
компетенций (ОК)

Перечень  
профессиональных  
компетенций (ПК) по  
основным видам  
деятельности

### Основные модели учета требований профессиональных стандартов:

в 15% ФГОС:

— ВД = ВПД  
ПК = ТФ

в 10% ФГОС:

— ВД = ОТФ  
ПК = ТФ

в 10% ФГОС:

— ВД = ОТФ/ТФ  
ПК = расширенному  
перечню знаний, умений

**! Однако 40% ФГОС не находят соответствия среди разработанных и утвержденных в установленном порядке профессиональных стандартов ввиду их отсутствия**

**Требования к ГИА**



## **Требования к условиям реализации образовательной программы**

**Общие требования**

**Требования к МТБ и  
учебно-методическому  
обеспечению**

**Требования к  
кадровым условиям**

**Требования к  
финансовым условиям**

## Общесистемные (общие) требования

МТБ, обеспечивающая  
проведение всех видов  
учебной деятельности:

- в собственности
- иное законное основание
- сетевая форма реализации  
ОПОП – совокупность  
ресурсов всех организаций



## Требования к МТБ и УМО

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

4.3.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. ?

Рекомендации по **иному**  
МТ и УМ обеспечению –  
в **ПООП**

Основная литература – в  
**ПООП**

## ПООП 43.01.09 Повар, кондитер

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### 3.2.1. Печатные издания:

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте РФ 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» !
- Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования ! М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Князиков. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013 ! - 416 с.
- Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

#### 6.1.2.1. Оснащение лабораторий

##### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

#### 6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

## Требования к кадрам

- ✓ **Федеральный закон ФЗ 273 «Об образовании в Российской Федерации (ст. 46)**
- ✓ **ФГОС СПО**
- ✓ **Трудовой кодекс Российской Федерации (ст.195.3) – ссылка на ПС**
- ✓ **Профессиональный стандарт "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» утв. Минтруд 8 сентября 2015 г. № 608н**

### ПРОЕКТ:

**Методические рекомендации по обеспечению кадровых условий реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям**

**Министерство образования и науки РФ**



## Требования к кадрам

### ФГОС СПО

ФЗ – 273  
(ст. 46)



✓ Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии)



ТК РФ



### ПС

✓ 8 сентября 2015 г. № 608н  
«Об утверждении профессионального стандарта "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»

Методические  
рекомендации МОН РФ

## Требования к кадрам

ФЗ – 273  
(ст. 46)



ФГОС  
СПО



МР МОН РФ:



ПС

Образование и  
обучение

Профессиональное

СПО – ППСЗ  
ВО – бакалавриат  
ДПО –  
профессиональная  
переподготовка

Педагогическое

В отсутствии  
педобразования -  
ДПО (может быть  
освоена после  
трудоустройства)

1. ...поскольку требования к квалификации для занятия должностей педагогических работников предусмотрены Законом об образовании, то **профессиональные стандарты** являются **обязательными** для профессиональных образовательных организаций как работодателя педагогических работников...



2. Таким образом, наличие педагогического образования не является обязательным для замещения должности преподавателя и мастера производственного обучения профессиональной образовательной организации. Для лиц, не имеющих педагогического образования, **достаточно освоить дополнительную профессиональную программу, в том числе программу повышения квалификации (объемом от 16 часов)**

## Требования к кадрам

### Требования к обучению

#### Преподаватели профессионального цикла и мастера п\о

- ✓ Обучение по программам ПК – 1 раз в 3 года (в том числе в форме стажировки)

#### Все преподаватели и мастера п\о

- ✓ Обучение по программам ПК по профилю педагогической деятельности – 1 раз в 3 года (в том числе стажировки)
- ✓ Обучение и проверка по охране труда
- ✓ Таким образом, (ПС + ФГОС) требования к производственному стажу :
  - **Обязателен для всех**
  - **Не менее 3 лет – 25 % педагогов**

### Требования к опыту

#### Преподавателя профессионального цикла и мастера п\о

- ✓ Обязателен в области преподаваемого курса
- ✓ **Объем опыта не установлен (ФГОС – 3 года у 25%)**
- ✓ *Мастер производственного обучения должен иметь уровень (подуровень) квалификации по профессии рабочего выше, чем предусмотренный для выпускников образовательной программы.*



#### МР МОН РФ:

- Опыт деятельности может быть как в прошлом, так и продолжающийся
- **Договор ГПХ, совместительство, ИП**

## ФГОС: Особенности изменений в структуре образовательной программы

Требования к  
результатам

Имеются

Знания, умения,  
практический опыт

В приложении к ФГОС

Требования к перечню  
УД и ПМ

Нет  
(ссылка по  
ПООП)

Требования  
профессиональных  
стандартов

В приложении к ФГОС

## ФГОС: особенности изменений в структуре образовательной программы

ФГОС 3 поколения  
содержит:

- перечень,
- содержание
- объем дисциплин и модулей

ФГОС ТОП-50

ПОО самостоятельно  
определяют:

- перечень,
- содержание
- объем дисциплин и модулей,  
ориентируясь на  
ПООП

## ФГОС: особенности изменений в структуре образовательной программы

### ФГОС 3 поколения

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам - 70/80 процентов от общего объема времени,

Вариативная часть составляет около 30/20 процентов.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

### ФГОС ТОП-50

Обязательная часть – не более 70% объема нагрузки,  
Вариативная часть – не менее 30%.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП

## Особенности изменений в структуре образовательной программы

### ФГОС 3 поколения

**Максимальный объем учебной нагрузки 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки**

**Объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю**

### ФГОС ТОП-50

**Выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик (во взаимодействии с преподавателем) должно быть выделено не менее 70 /80 % от объема времени**

## Особенности изменений в структуре образовательной программы

### ФГОС 3 поколения

Приведен перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

### ФГОС ТОП-50

Рекомендации по материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы **определяются ПООП**

## Особенности изменений в структуре образовательной программы

### ФГОС 3 поколения

ГИА включает подготовку и защиту ВКР (дипломная работа, дипломный проект).

Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГЭ вводится по усмотрению образовательной организации.

### ФГОС ТОП-50

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты ВКР (дипломная работа, дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в ВКР или проводится в виде ГЭ. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР и(или) ГЭ образовательная организация определяет с **учетом ПООП**. Для рабочих ВКР = ДЭК

## **ФГОС по ТОП-50 о демонстрационном экзамене**

**ФГОС по программе подготовки рабочего, служащего:**

П. 2.8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

### **ФГОС по программе подготовки специалиста среднего звена**

п.2.9. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)).

По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

# Государственная итоговая аттестация

- Демонстрационный экзамена составляет (или дополняет) процедуру ГИА по программе СПО.
- Выполнение задач профессиональной деятельности в реальном времени.
- Временные затраты определены учебным планом и составляют 36 часов по профессии и 216 часов по специальности
- Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (=демонстрационному экзамену) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП. (ФГОС)
- Требования: освоение обучающимся программы в полном запланированном объеме и отсутствие академической задолженности по курсу обучения.

# Содержание приоритетного проекта «Рабочие кадры для передовых технологий»

Обеспечить увеличение к концу  
2020 года

*до 50 тыс.* человек численности  
выпускников образовательных  
организаций, реализующих программы  
среднего профессионального  
образования, *продемонстрировавших*  
*уровень подготовки,*  
*соответствующий стандартам WSR*

## *План достижения показателей проекта*

Показатель	Период, год			
	2017 год	2018 год	2019 год	2020 год
<b>1. Численность выпускников СПО, продемонстрировавших уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс Россия (тыс. чел. за год)</b>	2,5	10	30	50
<b>2. Количество специализированных центров компетенций в субъектах Российской Федерации, аккредитованных по стандартам Ворлдскиллс Россия (шт.)</b>	85	115	125	175

# Результаты проекта:

В образовательных организациях, внедривших новые ФГОС СПО, **государственная итоговая аттестация** выпускников проводится с использованием нового инструмента оценки качества подготовки кадров - **демонстрационного экзамена**

# Результаты проекта:

Сформирована **сеть** образовательных организаций СПО, в которых создана материально-техническая и учебно-методическая база для подготовки кадров в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями и **проведения демонстрационного экзамена**, включающая не менее **7** межрегиональных центров компетенций и **175** специализированных центров компетенций, аккредитованных по **стандартам Ворлдскиллс Россия**

## Учебно-методическое обеспечение программы (Примерная основная образовательная программа)

### Учебно-методическая документация

- **примерный учебный план,**
- **примерный календарный**
- **учебный график,**
- **примерные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов)**
- **планируемые результаты освоения образовательной программы**
- **примерные условия образовательной деятельности (включая примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы) – в ПООП только ссылки на нормативные документы**

## Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ

### ✓ Проект

*Методические рекомендации по реализации механизмов нормативного финансирования реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям*

### ✓ Проект

*Методические рекомендации по обеспечению кадровых условий реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям*

### ✓ Проект

*Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям* <https://yadi.sk/d/LIIIIYeE3M9YWk>

# Проекты ФГОС

Реализация - с сентября 2018 года

- 43.01.01 Официант, бармен.docx
- 43.01.02 Парикмахер Проект ФГОС.doc
- 43.02.01 Организация обслуживания в (
- 43.02.02 Парикмахерское искусство.do
- 43.02.03 Стилистика и искусство визаж
- 43.02.04 Прикладная эстетика.docx
- 43.02.08 Сервис домашнего и коммуна
- 43.02.09 Ритуальный сервис Проект ФГ
- 43.02.11 Гостиничный сервис Проект Ф

  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРАЗНАУКИ РОССИИ)

**П Р И К А З**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г. Москва № \_\_\_\_

Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен

В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июля 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 28, ст. 3923; № 31, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 3, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 33, ст. 5069), а также в целях реализации пункта 1 статьи 2 Федерального закона от 02 мая 2015 г. № 122-ФЗ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации и статьи 11 и 73 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 18, ст. 2625) **п р и к а з ы в а ю:**

Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Министр О.Ю. Васильева

Приложение  
**УТВЕРЖДЕН**  
приказом Министерства образования и науки Российской Федерации  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г. № \_\_\_\_  
**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию (далее – СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен (далее – профессия).

1.2. Получение СПО по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования (далее вместе – образовательная организация).

1.3. При разработке программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – образовательная программа) образовательная организация формирует требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов, перечень которых представлен в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО.

1.4. Содержание СПО по профессии определяется образовательной программой, разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией самостоятельно в соответствии с настоящим ФГОС СПО.

1.5. Области профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое



# **Управление изменениями профессиональной образовательной организации в условиях внедрения ФГОС ТОП-50**

## Проектирование изменений ПОО управления

### Структура проектирования

Анализ ситуации

Проблематизация

Целеполагание

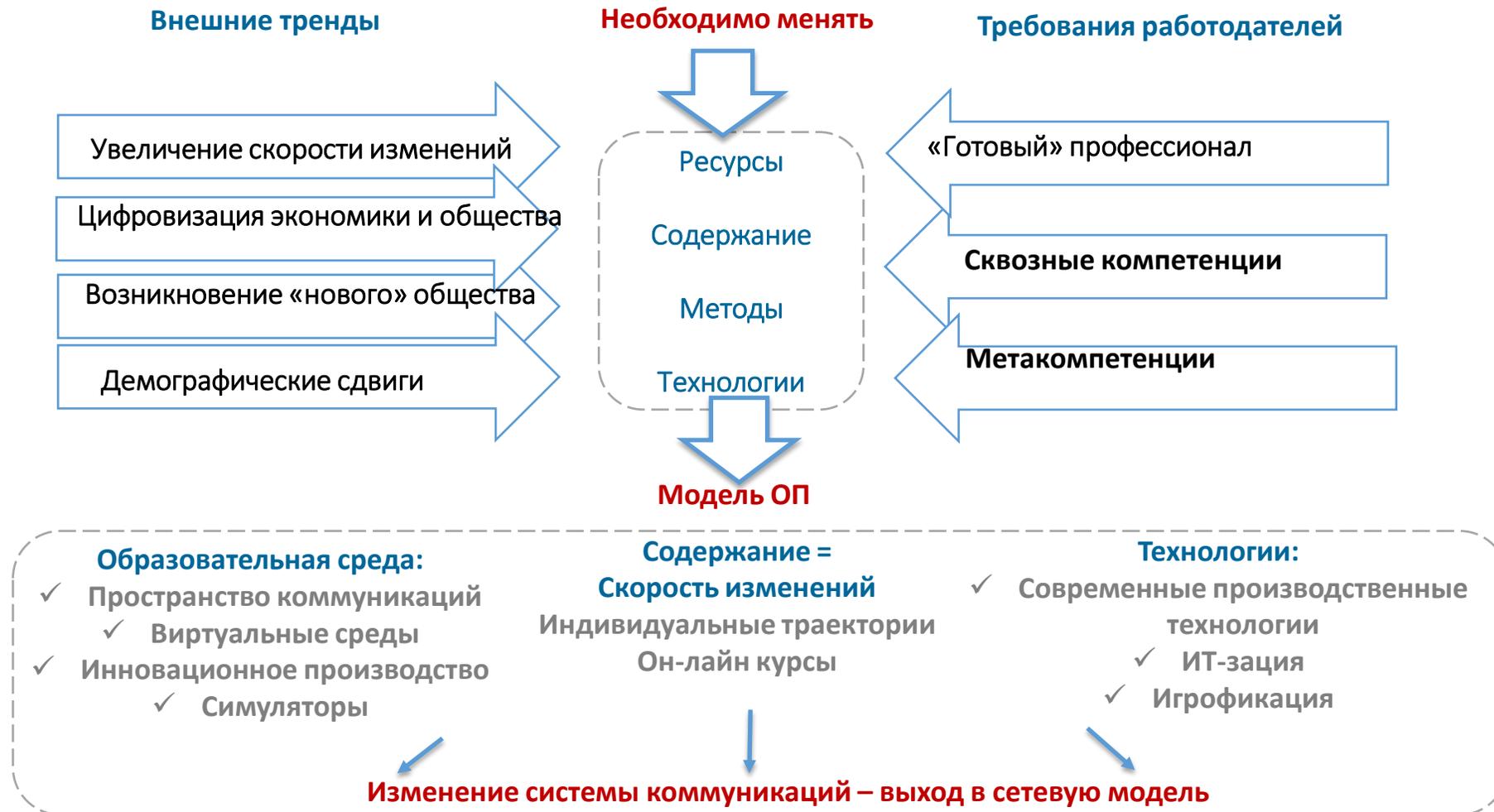
Модель

Проект

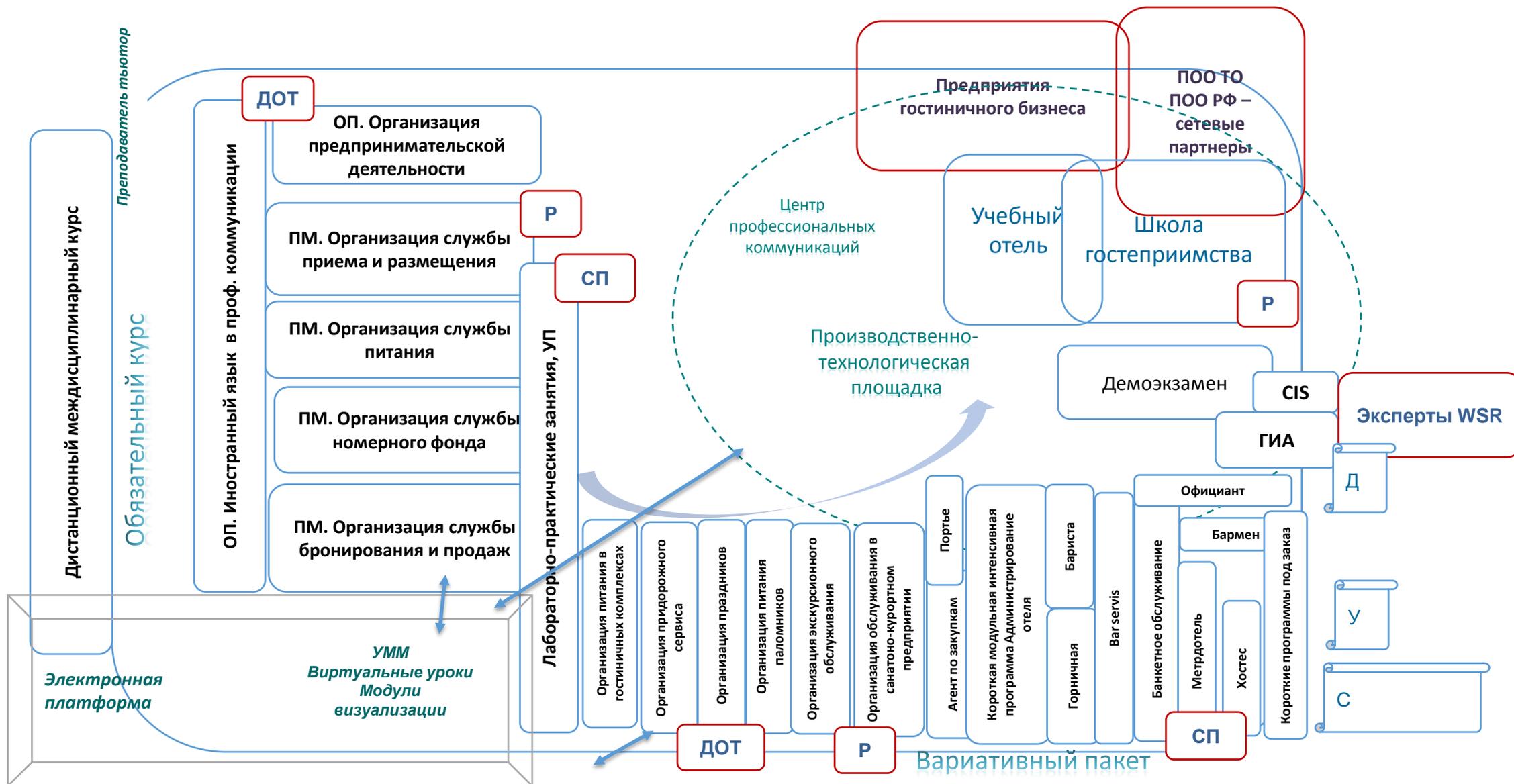
Организационный план изменений



# Анализ ситуации: необходимость изменений



# Образовательная программа



## ЦЕЛЬ

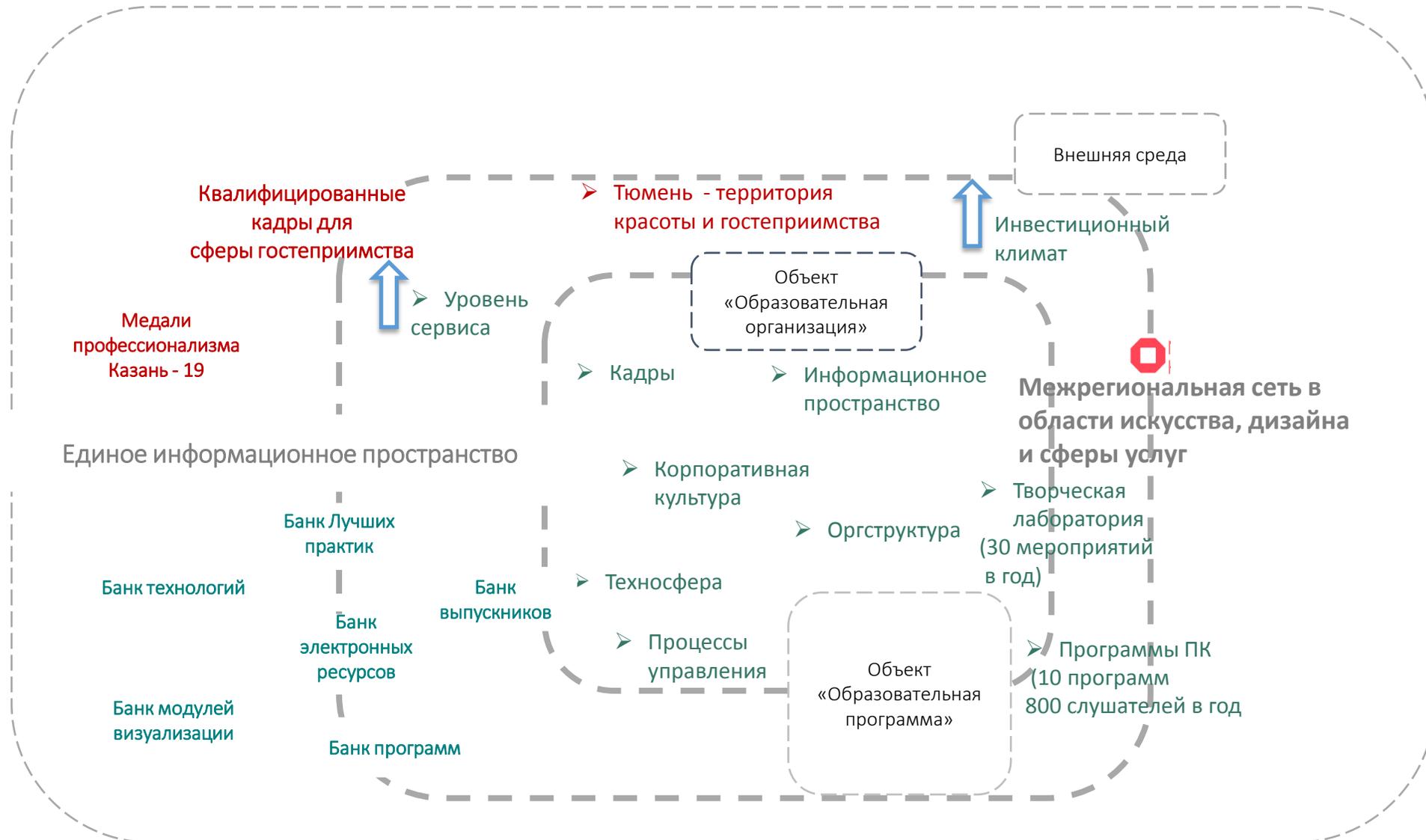
Обеспечение современной системы подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям/специальностям среднего профессионального образования в соответствии с перечнем ТОП-50 в области искусства, дизайна и сферы услуг на основе мировых стандартов и передовых технологий



## ЦЕЛЬ

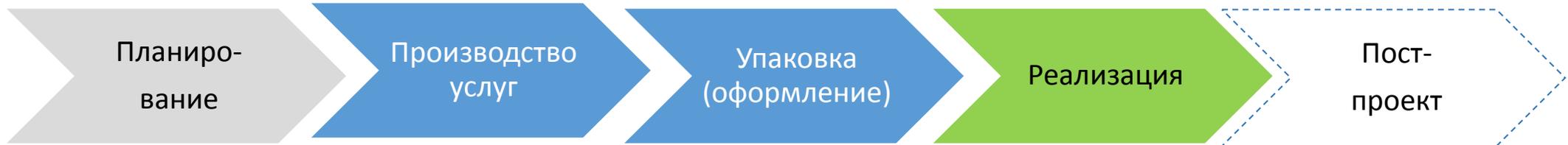
Обеспечение **современной системы** подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям/специальностям среднего профессионального образования **в соответствии с перечнем ТОП-50** в области искусства, дизайна и сферы услуг **на основе мировых стандартов и передовых технологий**

# Целевое состояние ПОО



## Описание необходимых изменений в основных процессах

### Основные процессы



- Проектирование
- Планирование сетевого взаимодействия

- Обучение
- Производство методической продукции
- Мероприятия по обмену опытом
- Предоставление МТБ
- Кадры

- Сборники
- Электронные сервисы
- Открытые базы
- Лаборатория виртуальной реальности

- Открытый доступ
- Обмен ресурсами

- Сетевое использование консолидированных ресурсов
- Интернет- портал

### Вспомогательные процессы

### Управление



# План организационных изменений



Реализация плана сетевого взаимодействия

# В план изменений

## Ресурсы - процессы

### Изменение инфраструктуры

Организация технологической площадки

Организация кабинетов-трансформеров

Создание лаборатории виртуальной реальности

Наполнение и запуск Платформы электронного обучения

Имитационно-моделирующая лаборатория «Учебный отель»

Школа гостеприимства

Мобильная мебель

Очки виртуальной реальности

Сетевой план-график функционирования технологической площадки

Контент, визуализирующий профессиональную деятельность, атмосферу чемпионатов

Планирование использования сетевых ресурсов

Мебель

Оборудование

Инвентарь

- График учебного процесса
- График проведения ДЭ ПОО ТО
- График чемпионатов
- График сертификации
- График мастер-классов
- График профессиональных коммуникаций



Расширение структуры сетевого партнерства

# Ресурсная карта реализации проекта (фрагмент - кадры)

достаточно	дефицит	отсутствует
кадры		
Менеджер проекта	Руководитель ОП	Руководитель технологической площадки
Методист по сопровождению сетевого взаимодействия	Техник-лаборант по обслуживанию технологической площадки	Специалист по проектированию и управлению ИОМ
Методист по организации повышения квалификации	Эксперт WSR	Тьютор электронного обучения
Системный администратор	Эксперт по проведению демоэкзамена	
Инженер-программист	Тренеры по компетенциям	
	Преподаватели курсов ПК	

## Развитие кадрового потенциала

### Расстановка, распределение функций

Руководитель ОП

Тьютор  
электронного  
обучения

Специалист по  
проектированию  
и управлению  
ИОМ

Модератор

Тренер

Руководитель  
технологической  
площадки

Наставник

Эксперт WSR

Эксперт по проведению  
демоэкзамена

**рекрутинг**

### Аудит компетентности



### Проектирование системы «доквалификации» преподавателей

Работа с  
электронными  
ресурсами

Производственные  
стажировки

Обучение и  
сертификация  
экспертов

ХАССП

Программы обучения  
наставников

Другие программы по результату аудита

Самообразование

Программа  
методического  
сопровождения по  
обобщению опыта

Инновационные  
педагогические и  
производственные  
технологии

Корпоративные  
практики

Проектирование УМО

Курсы, семинары  
Мастер-классы

**План повышения квалификации педагогических работников ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

Период: сентябрь 2017 г. – январь 2018 г.

Целевая аудитория: преподаватели, мастера производственного обучения, методисты ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

<u>ЧТО ?</u> (компетенция)	<u>КАК ?</u> (мероприятия)	<u>КТО ?</u> (тренер, организатор)	<u>КОГДА ?</u> (сроки)	<u>ЧТО ДАЛЬШЕ ?</u> (область применения)
Языковые и культурологические компетенции	Мастер-класс «Использование <u>брендбука</u> в электронном обучении»	- МЦК	Сентябрь 2017	Разработка и формирование контента СЭДО
	Мастер-класс - «Имидж онлайн-преподавателя»	- Тюменский институт культуры	Октябрь 2017	
	Семинар-практикум «Культура публичного выступления»	- Тюменский институт культуры	Ноябрь 2017	
Методические компетенций	Семинар «Методика разработки и оформления онлайн-курса по учебной дисциплине/ профессиональному модулю»	- Тюменский индустриальный университет	Сентябрь 2017	Разработка и апробация онлайн-курсов по учебным дисциплинам/ профессиональным модулям
	Семинар «Методика и технология проектирования оценочных средств для СЭДО»	- Тюменский индустриальный университет (ТОГИРРО?)	Октябрь 2017	
	Семинар «Система электронного дистанционного обучения: порядок формирования, размещения электронных ресурсов»	- Тюменский индустриальный университет	Ноябрь 2017	
	Семинар «Реализация учебной дисциплины/профессионального модуля с использованием ЭО и ДОТ»	- Тюменский индустриальный университет	<u>Декабрь 2017</u>	
	Семинар «Организация промежуточной аттестации в СЭДО»	-Тюменский индустриальный университет	Декабрь 2017	
<u>Мультидисциплинарные компетенции</u>	Стажировки преподавателей по направлению «Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в образовательном процессе»	- ТОГИРРО - Тюменский индустриальный университет	Октябрь 2017– январь 2018	Обучены <u>тьюторы</u> СЭДО, руководители проектных творческих

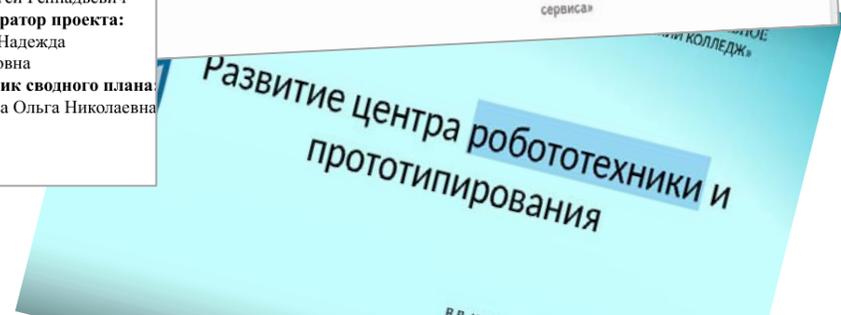
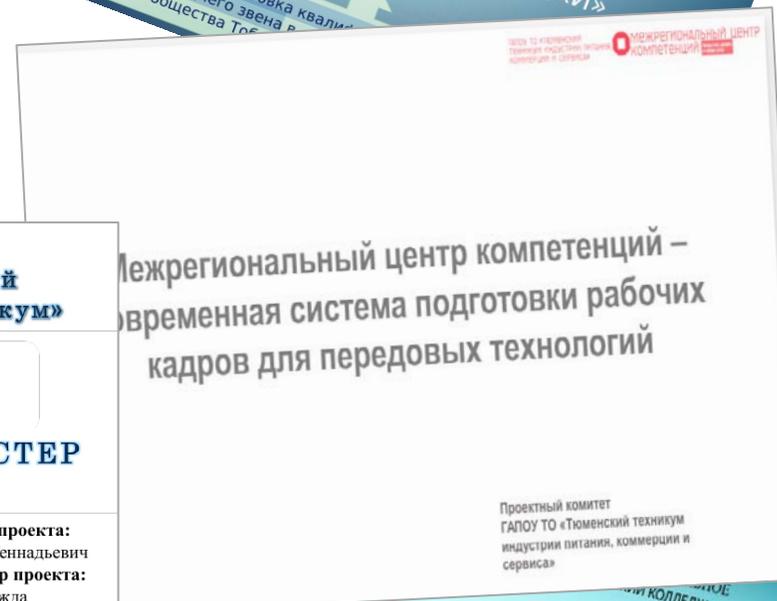
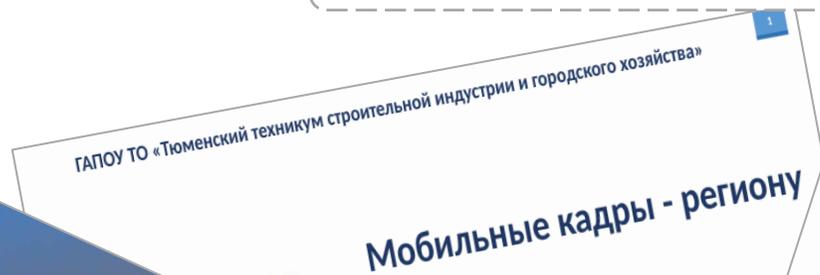
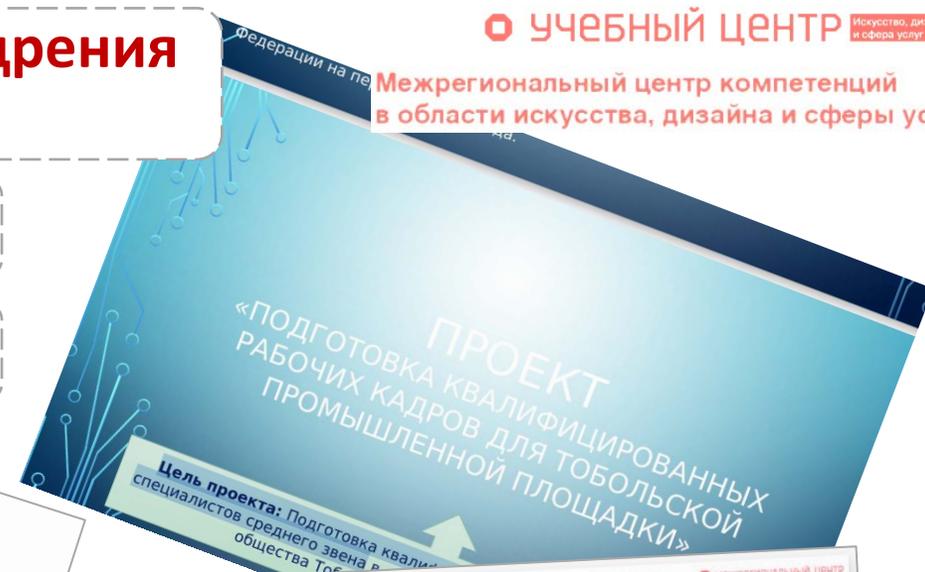
# Изменения управления ПОО в условиях внедрения ФГОС СПО ТОП-50

Проектный подход к планированию

Программа (проект) развития на 3-5 лет

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР Искусство, дизайн и сфера услуг

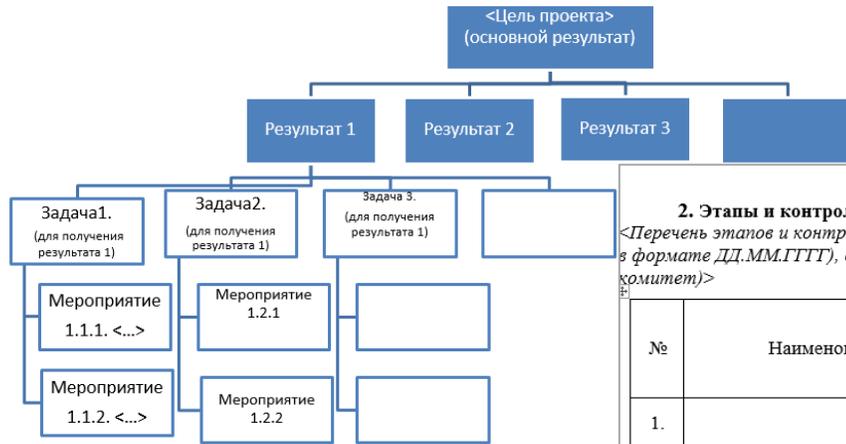
Межрегиональный центр компетенций  
в области искусства, дизайна и сферы услуг



# Макет паспорта проекта

## ПАСПОРТ ПРОЕКТА <Наименование проекта>

**1. Структурная декомпозиция результатов (продукта) проекта**  
 <Иерархическое представление взаимосвязанных результатов (продуктов), создаваемых в ходе реализации проекта и направленных на достижение его цели и показателей. На верхнем уровне иерархии приводятся 3-7 основных результатов (составляющих результатов), которые впоследствии детализируются на результаты нижних уровней>



## 2. Этапы и контрольные точки

<Перечень этапов и контрольных точек проекта с указанием типа (завершение этапа, контрольная точка), срока наступления (дата в формате ДД.ММ.ГГГГ), ответственного за исполнение участника проекта и уровня контроля (президиум Совета, проектный комитет)>

№	Наименование	Тип (завершение этапа/контрольная точка)	Показатель	Срок	Ответственный	Уровень контроля
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						

## 3. Календарный план-график работ проекта

<Иерархический список работ проекта с разбивкой на основные этапы, задачи и контрольные точки. По каждой работе указывается дата начала, дата окончания и длительность (рабочие дни) выполнения. В правой части таблицы приводится визуализация календарного плана-графика работ, в которой выполненные на текущий момент работы закрашиваются серым цветом, текущие и планируемые - зеленым>

№ п/п	Наименование	Длительность, дней	Начало	Окончание	Ответственный	2017				2018				2019					
						I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV		
1.	<b>Этап 1</b>	264	07.09.2_	09.09.2_															
1.1	Задача 1	18	07.09.2_	30.09.2_															
1.2	Задача 2	166	01.10.2_	20.05.2_															
1.3	Задача 3	50	23.05.2_	29.07.2_															
1.4	Контрольная точка	-	-	09.09.2_															
2.	<b>Этап 2</b>	261	01.10.2_	01.10.2_															
3.	<b>Этап 3</b>	219	01.03.2_	30.12.2_															
3.1	Задача 5	34	01.03.2_	15.04.2_															
3.2	Задача 6	42	01.04.2_	30.05.2_															
3.3	Контрольная точка	-	-	30.12.2_															
4.	<b>Этап 4</b>	320	10.02.2_	30.12.2_															
	<b>Итого</b>	<b>344</b>	<b>07.09.2_</b>	<b>30.12.2_</b>															



# Макет проекта

## 4. Реестр заинтересованных сторон

4.1. <Перечень федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, муниципальных образований и иных организаций, заинтересованных к реализации проекта. Также указывается представитель заинтересованной стороны (ФИО, должность) и ожидание организации от реализации проекта, достижения его цели, показателей и результатов>

№ п/п	Организация	Представитель интересов (ФИО, должность)	Ожидание от реализации проекта
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

## 4.2. Мероприятия по реализации ожиданий заинтересованных сторон:

- 1.
  - 2.
  - 3.
  - 4.
- И так далее.



## 5. Реестр рисков проекта

<Перечень рисков проекта с указанием возможных негативных последствий от их наступления, мероприятий по реагированию, а также вероятности наступления риска (низкая, средняя, высокая) и уровня влияния риска на реализацию проекта (низкий, средний, высокий)>

№ п/п	Наименование риска (вероятное отклонение от результата)	Опасности, возникающие в связи с указанным риском (возможные причины отклонения от результата)	Уровень влияния на проект (низкий, средний или высокий)	Ожидаемые последствия (описать словесно и указать являются ли они серьезными для проекта, средними или незначительными)	Вероятность наступления риска (низкая, средняя или высокая)	Мероприятия по реагированию (корректирующие и предупреждающие действия, направленные на устранение выявленных и потенциальных причин отклонений от результата)
1.						
2.						
3.						

## 6. Реестр возможностей проекта

<Перечень возможностей проекта с указанием позитивных эффектов от их наступления, мероприятий по реализации возможностей, а также вероятности наступления (низкая, средняя, высокая) и уровня влияния на реализацию проекта (низкий, средний, высокий)>

№ п/п	Наименование возможности	Ожидаемые эффекты	Вероятность наступления	Уровень влияния на проект	Мероприятия по реализации возможностей
1.					
2.					
3.					

## 7. Бюджет проекта

<Таблица с указанием объема требуемых для реализации проекта средств и источников финансирования в разрезе этапов и задач проекта. Нумерация строк таблицы, а также этапы и задачи проекта приводятся в соответствии нумерацией, этапами и задачами, отраженными в таблице 2 «Календарный план-график работ проекта»>

№ п/п	Наименование этапа, задачи	Бюджетные источники финансирования, млн руб.			Внебюджетные источники финансирования, млн руб.	Всего, млн руб.
		Федеральные	Субъектов Российской Федерации	Местные		
1.						
2.						

## ПАСПОРТ

проекта ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

«Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг - современная система подготовки рабочих кадров для передовых технологий»

### I. Основные положения

Краткое наименование проекта	МЦК – система подготовки кадров для передовых технологий
Срок реализации проекта	01.01.2017 – 30.12.2020
Функциональный заказчик проекта	Министерство образования и науки Российской Федерации Департамент образования и науки Тюменской области
Руководитель проекта	Галанина Марина Алексеевна, директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», руководитель Межрегионального центра компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг
Проектный комитет	Бочанова Наталья Владимировна, заместитель директора, руководитель Учебного центра Курносова Оксана Сергеевна, заместитель директора Харунова Анастасия Александровна, заместитель директора Щаповтов Дмитрий Владимирович, заместитель директора Семенова Светлана Михайловна, главный бухгалтер Рубан Ксения Викторовна, старший мастер, <u>и.о.</u> руководителя Тренировочного полигона

### II. Содержание областного проекта

Формальные основания для инициирования проекта	- Стратегия инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 08.12.2011 № 2227-р;
--	--

Показатели проекта и их значение по годам (до окончания срока реализации проекта)	Показатель	Базовое значение показателя	Период, год				Результаты проекта										
			2017	2018	2019	2020											
	Численность выпускников МЦК, продемонстрировавших уровень подготовки, соответствующий стандартам <u>Ворлдскиллс</u> Россия	0	41	62	71	115	1. Создана современная (инновационная) инфраструктура подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям среднего профессионального образования, входящим в область подготовки МЦК, с учетом потребностей региональной экономики и инвестиционных проектов, реализуемых на территории Тюменской области; 2. Сформирована мобильная дискретная сеть профессиональных образовательных организаций, реализующих программы подготовки в соответствии с перечнем ТОП-50 из области искусства, дизайна и сферы услуг; 3. Разработаны и внедрены в систему профессионального образования новые технологии обучения, формы организации образовательного процесса по перечню профессий ТОП-50 в области искусства, дизайна и сферы услуг; 4. Реализованы программы повышения квалификации для руководящих и педагогических работников по вопросам подготовки кадров по профессиям и компетенциям <u>Ворлдскиллс</u> для тренеров и экспертов <u>Ворлдскиллс</u> в области искусства, дизайна и сферы услуг; 5. Разработаны и реализованы механизм трансляции лучших практик подготовки кадров по перечню профессий ТОП-50 в области искусства, дизайна и сферы услуг; 6. Обеспечены условия для подготовки национальной сборной и команд других участников субъектов РФ в области искусства, дизайна и сферы услуг к участию в региональных, национальных и международных конкурсах профессионального мастерства <u>Ворлдскиллс</u> .										
	Количество выпускников МЦК, прошедших демонстрационный экзамен	26	101	100	110	145											
	Количество педагогических работников образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, прошедших подготовку как эксперты демонстрационного экзамена и чемпионатов "Молодые профессионалы ( <u>Ворлдскиллс</u> Россия)"	0	5	7	9	10											
	Количество участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы ( <u>Ворлдскиллс</u> )»	7	17	45	45	42											
	Количество организаций-партнеров МЦК из числа специализированных центров компетенций <u>Ворлдскиллс</u> Россия, с которыми обеспечено взаимодействие в целях аккумуляции современных практик профессиональной подготовки и профессионального обучения	1	4	6	8	10											
	Количество чемпионатов по стандартам <u>Ворлдскиллс</u> на которых было использовано оборудование МЦК	0	3	3	4	4											
	Численность работников МЦК, повысивших квалификацию в сфере изучения лучших отечественных и зарубежных практик организации подготовки кадров по программам СПО	10	20	25	30	35											
							Риски проекта <table border="1"> <thead> <tr> <th>Содержание риска</th> <th>Планируемые мероприятия по предупреждению наступления риска</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сокращение запланированного объема <u>софинансирования мероприятий</u> проекта средствами работодателей</td> <td>- Привлечение новых партнеров по <u>софинансированию</u> проекта; - Использование ресурсов сетевых партнеров; - Оптимизация затрат на выполнение мероприятий</td> </tr> <tr> <td>Несвоевременное завершение работ по созданию инфраструктуры Учебного центра</td> <td>- Привлечение поставщиков, способных обеспечить выполнение условий договоров в ускоренные сроки</td> </tr> <tr> <td>Несвоевременное завершение работ по созданию инфраструктуры Тренировочного полигона</td> <td>- Привлечение поставщиков, способных обеспечить выполнение условий договоров в ускоренные сроки; - Использование ресурсов сетевых партнеров для организации тренировочного процесса</td> </tr> <tr> <td>Технологические площадки по компетенциям не аккредитованы как СЦК в установленные сроки</td> <td>- Анализ требований по аккредитации СЦК - Сокращение сроков подготовки и предоставления документации; - Привлечение сертифицированных экспертов</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание риска	Планируемые мероприятия по предупреждению наступления риска	Сокращение запланированного объема <u>софинансирования мероприятий</u> проекта средствами работодателей	- Привлечение новых партнеров по <u>софинансированию</u> проекта; - Использование ресурсов сетевых партнеров; - Оптимизация затрат на выполнение мероприятий	Несвоевременное завершение работ по созданию инфраструктуры Учебного центра	- Привлечение поставщиков, способных обеспечить выполнение условий договоров в ускоренные сроки	Несвоевременное завершение работ по созданию инфраструктуры Тренировочного полигона	- Привлечение поставщиков, способных обеспечить выполнение условий договоров в ускоренные сроки; - Использование ресурсов сетевых партнеров для организации тренировочного процесса	Технологические площадки по компетенциям не аккредитованы как СЦК в установленные сроки	- Анализ требований по аккредитации СЦК - Сокращение сроков подготовки и предоставления документации; - Привлечение сертифицированных экспертов
Содержание риска	Планируемые мероприятия по предупреждению наступления риска																
Сокращение запланированного объема <u>софинансирования мероприятий</u> проекта средствами работодателей	- Привлечение новых партнеров по <u>софинансированию</u> проекта; - Использование ресурсов сетевых партнеров; - Оптимизация затрат на выполнение мероприятий																
Несвоевременное завершение работ по созданию инфраструктуры Учебного центра	- Привлечение поставщиков, способных обеспечить выполнение условий договоров в ускоренные сроки																
Несвоевременное завершение работ по созданию инфраструктуры Тренировочного полигона	- Привлечение поставщиков, способных обеспечить выполнение условий договоров в ускоренные сроки; - Использование ресурсов сетевых партнеров для организации тренировочного процесса																
Технологические площадки по компетенциям не аккредитованы как СЦК в установленные сроки	- Анализ требований по аккредитации СЦК - Сокращение сроков подготовки и предоставления документации; - Привлечение сертифицированных экспертов																

# Изменения управления ПОО в условиях внедрения ФГОС СПО ТОП-50

## ПЛАН по контрольным точкам

### ЭТАПЫ

Функциональные  
направления

Мероприятия

Контрольные  
точки

✓ Ответственные

✓ Исполнители

## Планирование работы

ПЛАН  
Согласований контрольных  
мероприятий

ПЛАН  
Управления проектом

Управление результатами и  
выгодами проекта

✓ Состав рабочих органов  
проекта

Управление рисками проекта

Управление возможностями  
проекта

## РАБОЧИЙ ПЛАН проекта

Календарный  
план-график

Расписание  
заседаний  
рабочих органов

✓ Информация об  
участниках  
проекта

Мат рица от вет ст венност и

## Состав рабочих органов Проекта

№ п\п	Роль в проекте	Структурное подразделение	ФИО	Должность	Описание выполняемого функционала	Непосредственный руководитель
<b>Функциональное направление проекта 2 Разработка и апробация новых технологий обучения, форм организации образовательного процесса</b> <b>2.2 Развитие кадрового потенциала</b>						
2.2.1	Планирование развития кадрового потенциала	Учебный центр	Бочанова Н.В.	Зам. директора	Формирование планов повышения квалификации, стажировки, профессиональной переподготовки преподавателей	Директор

## Матрица ответственности участников Проекта

Обеспечить апробацию ФГОС по ТОП-50

Реализовать механизм трансляции практик

Открытый банк УМК

Открытый банк лучших практик

Повышение квалификации

Матрица ответственности участников Проекта						
№ п/п	категория работни	ФИО	Разработка экспериментальных программ, технологий и форм организации образовательного процесса			
			формирование банка технологий	формирование банка метод. рекомендаций	разработка экспериментальных программ	разработка УМК к экспериментальным программам
1	преподаватель	Алексеева А.А.		Метод.разработка урока	ОГСЭ.05 Психология общения для 43.02.12, 43.02.13, 43.02.15	ОГСЭ.05 Психология общения для 43.02.12, 43.02.13, 43.02.15
2	преподаватель	Баннова С.С.	описание методики организации самостоятельной работы студентов	Метод.разработка урока	ОП.11 Основы бухгалтерского учета для 43.02.12	ОП.11 Основы бухгалтерского учета для 43.02.12
3	преподаватель	Батурин В.Ю.		статья в сборник Метод.разработка урока	ОП.11 для 43.01.09	ОП.11 для 43.01.09
4	преподаватель	Беккель О.А.			ОГСЭ.04 Физическая культура для 43.02.12, 43.02.13	ОГСЭ.04 Физическая культура для 43.02.12, 43.02.13
5	преподаватель	Беляева Т.В.	описание методики преподавания у обучающихся с ОВЗ	Метод.разработка урока		
6	преподаватель	Ганиева Л.К.	описание методики "Турнир ораторов"	Метод.разработка урока	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи для 43.02.12, 43.02.13, 43.02.15	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи для 43.02.12, 43.02.13, 43.02.15
7	преподаватель	Гулькина С.В.		Метод.разработка урока		
8	преподаватель	Давыдов О.В.			ОГСЭ.04 Физическая культура для 43.02.14, 43.01.09	ОГСЭ.04 Физическая культура для 43.02.14, 43.01.09
9	преподаватель	Демьянова М.В.	описание технологии "Открытое пространство"	Метод.разработка урока	ОП.13 Основы предпринимательской деятельности для 43.02.12, 43.02.13, 43.02.15	ОП.13 Основы предпринимательской деятельности для 43.02.12, 43.02.13, 43.02.15

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»  
 \_\_\_\_\_ Галанина М.А.  
 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СВОДНЫЙ ПЛАН ПРОЕКТА**

ГАПОУ ТО Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса  
 Наименование проекта «МЦК – система подготовки кадров для передовых технологий»

Ответственный исполнитель	Ф.И.О.	Должность
Руководитель проекта	Галанина Марина Алексеевна	Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», руководитель МЦК
Администратор проекта	<u>Курносова</u> Оксана Сергеевна	Заместитель директора
Разработчики сводного плана проекта	<u>Бочанова</u> Наталья Владимировна	Заместитель директора, руководитель Учебного центра
	<u>Харунова</u> Анастасия Александровна	Заместитель директора
	<u>Шапортов</u> Дмитрий Владимирович	
	Семенова Светлана Михайловна	
	Рубан Ксения Викторовна	

**4.3. Управление рисками проекта**

№ п/п	Наименование риска	Ожидаемые последствия	Мероприятия по предупреждению риска	Вероятность	Уровень влияния	Периодичность мониторинга	Ответственный за управление риском		
							Структурное подразделение	Ф.И.О.	Должность
1.	Сокращение запланированного объема финансирования мероприятий проекта средствами работодателей	<u>Невыполнение плановых</u> показателей в полном объеме по показателям	Привлечение новых партнеров по софинансированию проекта, использование ресурсов сетевых партнеров Оптимизация затрат на выполнение мероприятий	5	5	1 раз в квартал	АУП	Семенова С.М.	Главный бухгалтер
2.	Несвоевременное завершение работ по созданию инфраструктуры Учебного центра	Отсутствие условий для реализации ФГОС по ТОП-50	Привлечение поставщиков, способных обеспечить выполнение условий договоров в ускоренные сроки						
3.	Несвоевременное завершение работ по созданию	<u>Несоблюдение сроков</u> передачи дачи	Привлечение поставщиков, способных						

**РАБОЧИЙ ПЛАН ПРОЕКТА**

ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»  
 Наименование проекта: «МЦК – система подготовки кадров для передовых технологий»

**1. Календарный план-график проекта**

№ п/п	Наименование этапа, мероприятия, контрольной точки	Длительность, дней	Начало	Окончание	Вид документа и (или) результат	Ответственный исполнитель		
						Структурное подразделение	Ф.И.О.	Должность
<b>Общие организационные мероприятия по проекту</b>								
1.	Создана проектная группа	12	30.12.2016	10.01.2017	Приказ	АУП	<u>Курносова</u> О.С.	Заместитель директора
2.	Подготовлен проект Паспорта	11	10.02.2017	20.02.2017	Проект Паспорта	АУП	<u>Бочанова</u> Н.В.	Заместитель директора



# Изменения управления ПОО в условиях внедрения ФГОС СПО ТОП-50

## План работы на учебный год

План работы ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» - Межрегиональный центр компетенций в области искусства, дизайна и сферы услуг на 2017 -2018 учебный год

№ п/п	Направления развития, мероприятия	Показатель	Планируемый результат	Срок исполнения	Ответственный		Уровень контроля
					Структурное подразделение	Исполнитель	
Формирование и развитие электронной образовательной среды							
	Организация работы преподавателей по созданию электронных образовательных ресурсов (ЭОР)	Оснащенность реализуемых образовательных программ электронными образовательными ресурсами (%)	50 %	В соответствии с графиком УМО	ПЦК	Преподаватели	Заместитель директора по УПР
	Проведение индивидуальных и групповых консультаций преподавателей по вопросам разработки ЭОР				УМО	Методисты	Заместитель директора по НМР
	Размещение ЭОР в локальной информационной сети, в системе дистанционного обучения (СДО)				УМО	Методисты	Заместитель директора по УПР
	Внедрение дистанционных образовательных технологий в образовательный процесс	Доля образовательных программ, реализуемых с применением дистанционных образовательных технологий в общем числе программ техникума (%)	25%	Июнь 2018	УМО ПЦК	Методисты Преподаватели	Заместитель директора по УПР

# Проектирование основной профессиональной образовательной программы

## Реверсная технология разработки образовательных программ



Порядок разработки от результатов.

Отвечаем на вопросы:

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



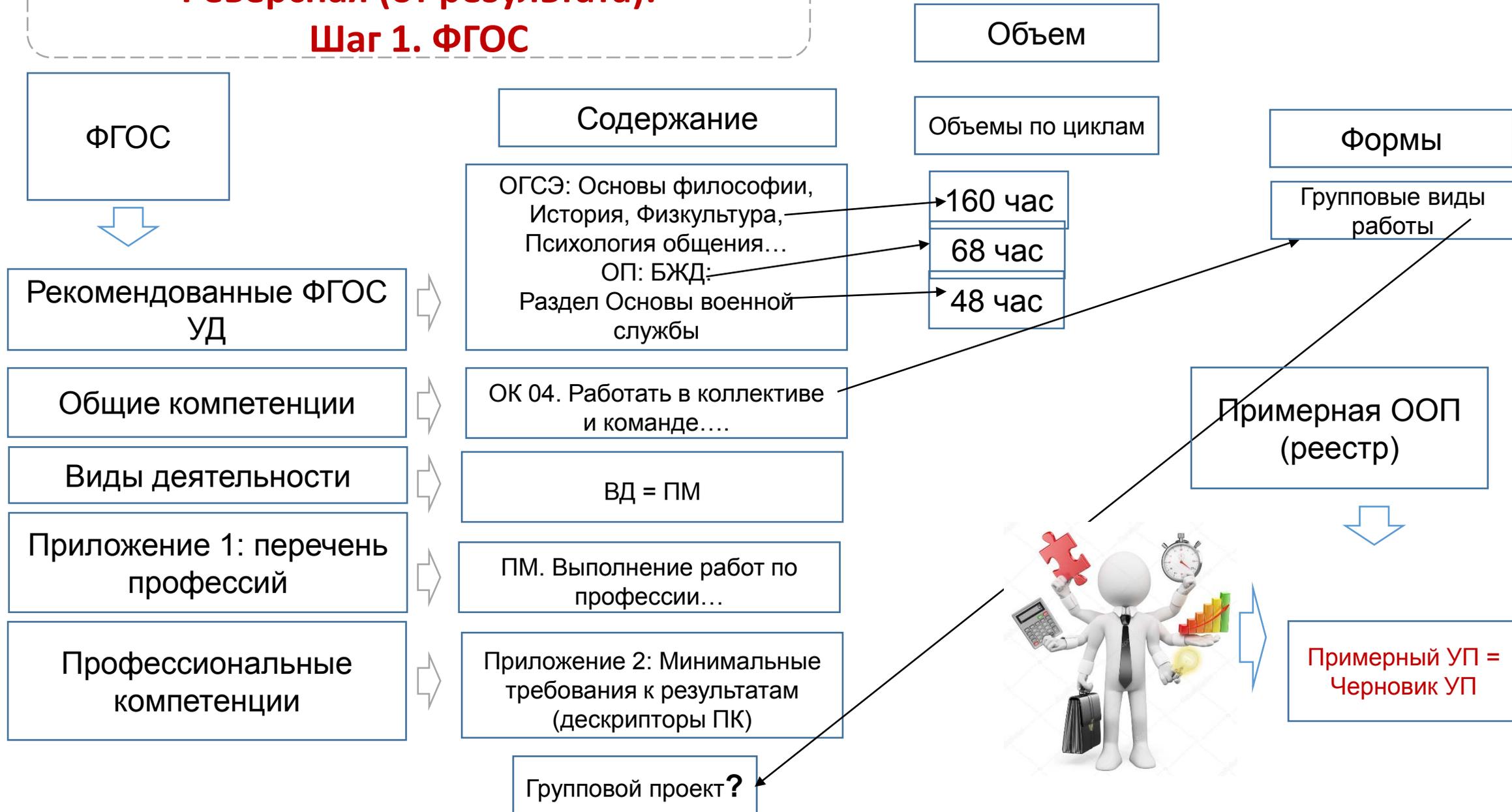
# Порядок разработки образовательной программы



# Технология формирования ОПОП

## Реверсная (от результата):

### Шаг 1. ФГОС



# Технология формирования ОПОП: Шаг 2. Примерная ООП



## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к <u>процессам приготовления</u> и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>–определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и <u>управления опасными факторами (ХАССП)</u> при выполнении работ;</li> <li>–готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>–проводить органолептическую оценку <u>безопасности пищевого сырья</u> и продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>–основные группы микроорганизмов,</li> <li>–микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>–правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>–классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>–правила проведения дезинфекции</li> </ul>

## Примерная ООП (реестр)

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	

?



# Примерная ООП (реестр)

## 3.2.1. Печатные издания:

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ. 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ. 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ. 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ. 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятие общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2014 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ. 2014. - III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ. 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологии на продукцию общественного питания. Общие требования к построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ. 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ. 2014.- III, 16 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства юстиции РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред проф образования 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.011	Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
33.010	<u>Профессиональный стандарт «Кондитер»</u> , утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
	Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

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

Зарегистрировано 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. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:  
Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт "Кондитер".

Министр  
М.А.ТОПИЛИН

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



# Дескрипторы – показатели сформированности компетенции



ПК:

Иметь практический опыт

Уметь

Знать

# Технология формирования ОПОП:

## Шаг 3. Компетентностная модель выпускника: Учет требований WSR

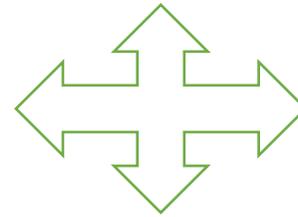
Примерная ООП  
(реестр)

ОПОП  
4 раздел

### РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

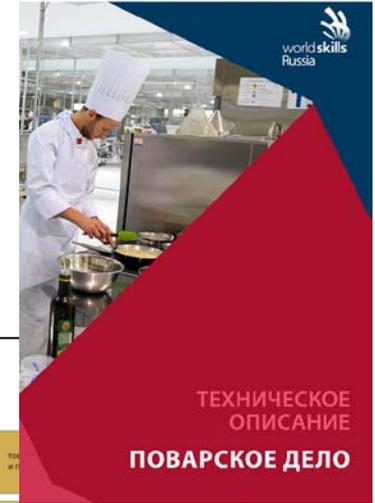
#### 4.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> 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
-------	--	--



#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>Практический опыт в:</b> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, <u>весозмерительных приборов</u> <b>Умения:</b> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соот-



#### 2.1. Требования к квалификации



#### Обзор профессиональных навыков повара

Представленная выше шкала профессиональных навыков иллюстрирует стадии профессионализма повара, 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 недвусмысленно демонстрируют задачи, поставленные перед участниками. По своей структуре шкала профессиональных навыков является отсылкой к общеевропейским директивам.

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

При 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.

# Технология формирования ОПОП: Шаг 3. 1. Спецификация требований WSR

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Основной вид деятельности							Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	выход на часы			
2										т	пз	
3	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							<b>знать:</b> <b>3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</b>				
4								требования охраны труда;	Тема 1.1	2		ОП Охрана труда
5		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			требования пожарной безопасности;	Тема 1.1	2		ОП Охрана труда
6		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			требования производственной санитарии в организациях питания;	Тема 1.1	2		ОП Гигиена, санитария и микробиология
7		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			требования личной гигиены в организациях питания;	Тема 1.1	2		ОП Гигиена, санитария и микробиология
8		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			последовательность выполнения технологических операций;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
9		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			современные методы и техника обработки продуктов;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
10		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			современные методы подготовки сырья и продуктов продуктов;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
11		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4							

Спецификация вариативной части ОПОП

- У-1** →
- 3-1** →
- У-2** →
- 3-2** →
- У-3** →
- 3-3** →
- Определение характеристик продукта и использование их в процессе работы**
- Участники конкурса должны:**
- Уметь распознать гастрономический уровень;
  - Знать рыночные цены основных ингредиентов;
  - Объяснить соотношение качества и цены;
  - Знать соотношение качества ингредиентов и изысканности меню;
  - Вносить предложения относительно закупок;
  - Знать сезонность продуктов;



# Технология формирования ОПОП: Шаг 4. 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 <sup>1</sup> )	(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

---

Зарегистрировано 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. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:  
Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт "Кондитер".

Министр  
М.А.ТОПИЛИН

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
--------

# Технология формирования ОПОП: Шаг 5. 1. Спецификация требований регионального рынка труда

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Основной вид деятельности							Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Выход на часы			
2										т	пз	
3	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							<b>знать:</b> <b>3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания</b>				
5		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.1	требования охраны труда;	Тема 1.1	2		ОП Охрана труда
6		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.2	требования пожарной безопасности;	Тема 1.1	2		ОП Охрана труда
7		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.3	требования производственной санитарии в организациях питания;	Тема 1.1	2		ОП Гигиена, санитария и микробиология
8		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.4	требования личной гигиены в организациях питания;	Тема 1.1	2		ОП Гигиена, санитария и микробиология
9		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.5	последовательность выполнения технологических операций;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
10		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.6	современные методы и техника обработки продуктов;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
11		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.7	современные методы обработки сырья и продуктов питания;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
12	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.8	регламенты, стандарты					МДК 01.01

Спецификация вариативной части ОПОП

У-1

У-2

У-3

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КАРТА												
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБЛАСТЬ ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ.												
ГРУППА ПРОФЕССИЙ: «ПОВАР, КОНДИТЕР»; «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»												
ДОЛЖНОСТИ: ПОВАР; КОНДИТЕР; ШЕФ-ПОВАР; ТЕХНОЛОГ; ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ												
ОСНОВНАЯ ЦЕЛЬ ПРОФЕССИИ: Готовить блюда, кулинарные и кондитерские изделия на предприятиях общественного питания												
Конкретные функции	Умения	Должности	Значимость (1 – 10)								Уровень требований	Компетенции
			Сложность	Самостоятельность	Ответственность	Частота выполнения	Репродуктивность	Оперативность	Частота упоминаемых			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>МОДУЛЬ 1. ПОВАР 2 РАЗРЯДА</b>												
<i>Обобщенная функция 1: Подготавливать производственные цеха к работе</i>												
1.1. Подготавливать рабочее место	Выбирать различные моющие и дезинфицирующие средства	повар 2 разряда	4	5	4	7	6	8	0	Ф	ПП	
	Обрабатывать рабочее место дезинфицирующими средствами		5	7	6	4	8	7	0	Ф	ПП	
	Выбирать и подготавливать посуду, инструмент, инвентарь в зависимости от технологических операций		6	5	7	4	8	7	0	Ф	ПП	
	Подготавливать обеденные места (столы, стой-		3	3	3	3	8	3	0	Ф	ПП	

# Технология формирования ОПОП: Шаг 6. Спецификация. Вариативный контент

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. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:  
утвердить профессиональный стандарт "Кондитер".

Министр  
М.А.ТОПИЛИН

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

Кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

33.010

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Основной вид деятельности							Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Выход на часы			
Изготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			знать: 3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания		т	пз	
	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			3-1.1 требования охраны труда;	Тема 1.1	2		ОП Охрана труда
	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			3-1.2 требования пожарной безопасности;	Тема 1.1	2		ОП Охрана труда
	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			3-1.3 требования производственной санитарии в организациях питания;	Тема 1.1	2		ОП Гигиена, санитария и микробиология
	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			3-1.4 требования личной гигиены в организациях питания;	Тема 1.1	2		ОП Гигиена, санитария и микробиология
	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			3-1.5 последовательность выполнения технологических операций;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			3-1.6 современные методы и техника обработки продуктов;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4			3-1.7 современные методы подготовки сырья и продуктов продуктов;	Тема 1.1	2		МДК 01.01

- приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента

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

- расширять, 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

-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

**ОПОП:  
Спецификация  
требований к  
результату**



ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОПИСАНИЕ  
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

# Технология формирования ОПОП:

## Шаг 6. Спецификация

Структура ОПОП:  
Вариативная часть

Структура ОПОП:  
Вариативная часть

### РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 4.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	<p><b>Умения:</b> 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;</p>	<p>Всего часов вариативной части по ФГОС <u>(обязательная нагрузка)</u></p>	<p>Предложенный вариант профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)</p>	<p><u>Кол-во часов</u></p>	<p><u>Использованные часы вариативной части</u></p>	<p>Обоснование использования часов вариативной части</p>
<b>4.2. Профессиональные компетенции</b>							
	<b>Основные виды деятельности</b>	<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Показатели освоения компетенции</b>				
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, <u>весоизмерительных приборов</u></li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соот-</li> </ul>				

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

100

100



# Технология формирования ОП: Шаг 8. Разработка рабочей программы

## Примерная ООП

**1.**

<b>ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА</b>	
Уровень профессионального образования Среднее профессиональное образование	
Образовательная программа Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	
Профессия <u>43.01.09 Повар, кондитер</u>	
Форма обучения <u>очная</u>	
Квалификация (в) выпускника <u>повар ↔ кондитер</u>	
Организация разработки: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей и квалификационных требований к работникам	
Эксперты Методический центр технологий «Центр компетенций»	

**Взять за основу**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**3.** 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 применения к различным условиям
ОК 02.	Осуществлять поиск, димой для выполнения задач
ОК 03.	Планировать и реализовывать развитие
ОК 04.	Работать в коллективе коллегам, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную коммуникацию на родном языке с клиентами
ОК 06.	Проявлять осознанное поведение
ОК 07.	Содействовать эффективной деятельности коллектива
ОК 09.	Использовать средства индивидуальной защиты и укрепления здоровья
ОК 10.	Пользоваться иностранным языком

**Добавить Конкретизированные требования к результату обучения**

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Уметь	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;</li> <li>обработки различными методами, подготовки видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>ведения расчетов с потребителем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>способов сокращения потерь при обработке сырья и пог</li> </ul>

**2.**

<b>ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	

**5.** 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, ин-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по само-

**Добавить Конкретизированные методы оценки**

**6.** 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b>		
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
<b>МДК 01.01.</b>		
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и полнота технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие 1.</b> Составление заявки на сырье	32
<b>Тема 1.2.</b> Организация и технические условия работ по обработке овощей и	<b>Содержание</b> 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила без-	4
		2
		2
		10

**Добавить Вариативное содержание**

В	С	Д	Е	Ф	Г	Н	И	Ж	К	Л
						Требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Выход на часы			
								т	пз	
						знать: 3-1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания				
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.1	требования охраны труда;	Тема 1.1	2		ОП Охрана труда
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.2	требования пожарной безопасности;	Тема 1.1	2		ОП Охрана труда
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.3	требования производственной санитарии в организациях питания;	Тема 1.1	2		ОП Гигиена, санитария и микробиология
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.4	требования личной гигиены в организациях питания;	Тема 1.1	2		ОП Гигиена, санитария и микробиология
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.5	последовательность выполнения технологических операций;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.6	современные методы и техника обработки продуктов;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.7	современные методы и техника обработки продуктов;	Тема 1.1	2		МДК 01.01
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.8	регламенты, стандарты;				
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.9	оценки и управление качеством;				
.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4		3-1.10	нормативно-техническая документация по реализации и хранению продукции;				

ОПОП: обоснование вариативной части в разделе

#### 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

##### 4.1 Учебный план

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>				
612	ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров Раздел «Организация хранения и контроль запасов сырья»	66	30	С целью учета особенностей стандартов WorldSkills в учебную дисциплину включен раздел «Организация хранения и контроль запасов сырья»: обучающийся должен <b>уметь</b> : -соблюдать требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -определять стоимость хранения (WS); -отчитываться за потери при хранении (WS); - составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS); должен <b>знать</b> : - требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS); -виды товарных потерь и правила их актирования (WS)

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	<u>Кол-во часов</u>	<u>Использование часов вариативной части</u>	Обоснование использования часов вариативной части
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>				
612	ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров Раздел «Организация хранения и контроль запасов сырья»	66	30	<p>С целью учета требований стандартов <u>WorldSkills</u> в учебную дисциплину включен раздел «Организация хранения и контроль запасов сырья»:</p> <p>обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS);</li> <li>-определять стоимость хранения (WS);</li> <li>-отчитываться за потери при хранении (WS);</li> <li>- составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (WS);</li> </ul> <p>должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к маркировке, содержащиеся на ярлыках (WS);</li> <li>-виды товарных потерь и правила их активирования (WS)</li> </ul>

# Рабочая программа ПМ

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, весомизмерительных приборов;  
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, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  
ведения расчетов с потребителями

уметь

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  
распознавать  
выбирать оборудование для обработки (вручную и механическое) с учетом его вида и назначения;  
использовать оборудование для обработки полуфабрикатов различных видов;  
владеть оборудованием для обработки полуфабрикатов различных видов;  
фильтровать

## 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> - <u>адекватный</u> выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - <u>рациональное</u> размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - <u>соответствие</u> содержания рабочего места требованиям стандарта	<b>Текущий контроль:</b> <u>экспертное</u> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - <u>практических/ лабораторных</u> занятий; - <u>заданий по учебной и производственной</u> практикам; - <u>заданий по самостоятельной</u> работе

2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, <u>используемых</u> для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		
3. <u>Организация хранения</u> обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, <u>вакуумированном</u> виде		
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов ( <u>картофелеочистительной</u> машины, овощерезки)	4	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>		
<b>Содержание</b> 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, <u>используемых</u> для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		<b>8</b>
3. <u>Организация хранения</u> обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, <u>вакуумированном</u> виде		
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
<b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации <u>рыбоочиститель-</u>	4	

# **Демонстрационный экзамен**

**Опыт организации и  
проведения**

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО (ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА)

## 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) предназначен для оценки достижений, запланированных по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, (далее ПМ) образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, результатов обучения методом наблюдения за выполнением трудовых действий на рабочем месте:

- готовность к выполнению основного вида деятельности Выполнение работ по профессии Повар;

- владение соответствующими профессиональными компетенциями:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Требования «Технического описания» компетенции «Поварское дело»
ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов	Подготавливает к работе свое рабочее место, в пределах подготовительно-заключительного времени, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдает чистоту всех рабочих мест в соответствии со стандартами
	Выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении блюд из овощей (традиционных, <i>экзотических и редких видов овощей (ПС)</i> ) и грибов, в пределах времени обслуживания рабочего места, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Выбирает необходимое поварское оборудование и инвентарь, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи
	Проверяет технологическое оборудование	Работает с поварским технологическим



## Подготовительный этап

**Анализ соответствия компетенций  
Ворлдскиллс профессиональным  
компетенциям ФГОС СПО по  
перечню ТОП-50**

## ТОП 50 (профессия) 43.01.09 Повар, кондитер

<b>ГИА</b> (квалификация: повар; кондитер)	Общие компетенции (ОК)			
	Экзамен квалификационный	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4, 4.5)		
	Экзамен квалификационный	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПК 2.2, 2.3)		
	Экзамен квалификационный	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов (ПК 1.1-1.4)	Компетенция WS Поварское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПК 2.1, 2.4-2.8)	Компетенция WS Поварское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.1-3.6)	Компетенция WS Поварское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.1 – 4.3)	Компетенция WS Поварское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.1 , 5.2, 5.4, 5.5)	Компетенция WS Кондитерское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.3)	Компетенция WS Хлебопечение	Демонстрационный экзамен

## ТОП 50 (специальность) 43.02.12. Технология эстетических услуг

<b>ГИА</b> <b>(квалификация: специалист в области прикладной эстетики)</b>	<b>Общие компетенции (ОК)</b>			
	Экзамен квалификационный	Санитарно-гигиеническая подготовка зоны обслуживания для предоставления эстетических услуг (ПК 1.3)		
	Экзамен квалификационный	Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте (ПК 2.4)		
	Экзамен квалификационный	Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом (ПК 3.4)		
	Экзамен квалификационный	Санитарно-гигиеническая подготовка зоны обслуживания для предоставления эстетических услуг (ПК 1.1-1.2)	Компетенция WS Прикладная эстетика	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте (ПК 2.1-2.3)	Компетенция WS Прикладная эстетика	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом (ПК 3.1-3.3)	Компетенция WS Прикладная эстетика	Демонстрационный экзамен

## ТОП 50 (специальность) 43.02.13. Технология парикмахерского искусства

<b>ГИА</b>  <b>(квалификация: парикмахер-модельер)</b>	Общие компетенции (ОК)			
	Экзамен квалификационный	Предоставление современных парикмахерских услуг (ПК1.4)		
	Экзамен квалификационный	Создание имиджа, разработка и выполнение художественного образа на основании заказа (ПК 3.4)		
	Экзамен квалификационный	Предоставление современных парикмахерских услуг (ПК 1.1-1.3)	Компетенция WS Парикмахерское искусство	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Подбор и выполнение причесок различного назначения, с учетом потребностей клиента (ПК 2.1-2.3)	Компетенция WS Парикмахерское искусство	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Создание имиджа, разработка и выполнение художественного образа на основании заказа (ПК 3.1-3.3)	Компетенция WS Парикмахерское искусство	Демонстрационный экзамен

## ТОП 50 (специальность) 43.02.14. Гостиничное дело

<b>ГИА</b> <b>(квалификация: специалист по гостеприимству)</b>	Общие компетенции (ОК)			
	Экзамен квалификационный	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения (ПК 1.1- 1.3)		
	Экзамен квалификационный	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания (ПК 2.1, 2.3)		
	Экзамен квалификационный	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда (ПК 3.1-3.3)		
	Экзамен квалификационный	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж (ПК 4.1, 4.3)		
	Экзамен квалификационный	Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения (часть ПК 1.2: уметь организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения)	Компетенция WS Администрирование отеля	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда (часть ПК 3.1: знать сервисные стандарты обслуживания номерного фонда, требования охраны труда, техники безопасности и правил пожарной безопасности)	Компетенция WS Администрирование отеля	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж (ПК 4.2)	Компетенция WS Администрирование отеля	Демонстрационный экзамен

# ТОП 50 (специальность) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

<b>ГИА</b>  <b>(квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу)</b>	Общие компетенции (ОК)			
	Экзамен квалификационный	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 2.2, 2.5)		
	Экзамен квалификационный	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 (ПК 4.4, 4.5)		
	Экзамен квалификационный	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ПК 1.1-1.4)	Компетенция WS Поварское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ПК 2.1, 2.3, 2.4, 2.6 – 2.8)	Компетенция WS Поварское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	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 (ПК 3.1-3.7)	Компетенция WS Поварское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	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 (ПК 4.1 -4.3, 4.6)	Компетенция WS Поварское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	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 (ПК 5.1, 5.2,5.4, 5.5)	Компетенция WS Кондитерское дело	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	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 (ПК 5.3)	Компетенция WS Хлебопечение	Демонстрационный экзамен

## ТОП 50 (профессия) 54.01.20 Графический дизайнер

<b>ГИА</b> (квалификация: графический дизайнер)	<b>Общие компетенции (ОК)</b>			
	Экзамен квалификационный	Разработка технического задания на продукт графического дизайна (ПК 1.4)		
	Экзамен квалификационный	Создание графических дизайн-макетов (ПК 2.4)		
	Экзамен квалификационный	Организация личного профессионального развития и обучения на рабочем месте (ПК 4.2, 4.3)		
	Экзамен квалификационный	Разработка технического задания на продукт графического дизайна (ПК 1.1-1.3)	Компетенция WS Графический дизайн	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Создание графических дизайн-макетов (ПК 2.1-2.3, 2.5)	Компетенция WS Графический дизайн	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Подготовка дизайн-макета к печати (публикации) (ПК 3.1-3.3)	Компетенция WS Графический дизайн	Демонстрационный экзамен
	Экзамен квалификационный	Организация личного профессионального развития и обучения на рабочем месте (ПК 4.1)	Компетенция WS Графический дизайн	Демонстрационный экзамен

# ОТРАБОТКА ПРОЦЕДУРЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Профессиональные модули в рамках основных профессиональных программ

1

семестр

2

семестр

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар
43.01.02 Парикмахер	ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос ПМ.03 Выполнение окрашивания волос	ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос ПМ.03 Выполнение окрашивания волос
43.02.11 Гостиничный сервис	ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей	ПМ.05 Выполнение работ по профессии Горничная

## Демонстрационный экзамен

**Демонстрационный  
экзамен по  
стандартам ВСП**

**Апрель – июнь 2017**

*Контрольно-  
оценочные средства  
для  
демонстрационного  
экзамена*

*Контрольно-  
измерительные  
материалы*

**50 %  
обучающихся  
набрали  
80  
и более баллов  
по 100-бальной  
шкале**

*Комплексный экзамен по МДК*

ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг  
ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей

*Комплексный экзамен по МДК*

ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос  
ПМ.03 Выполнение окрашивания волос

*Комплексный экзамен по МДК*

ПМ.01 Организация процесса приготовления и  
приготовление полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции  
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар

# ПИЛОТНАЯ АПРОБАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ



СОЮЗ «АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
СООБЩЕСТВ И РАБОЧИХ КАДРОВ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

## ПРИКАЗ

«30» ноября 2016 г.

№ ПО/19

Москва

О пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году

В целях пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить Методику организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия согласно приложению №1 к настоящему приказу.

2. Утвердить Перечень компетенций Ворлдскиллс Россия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году согласно приложению №2 к настоящему приказу.

3. Утвердить План мероприятий по обеспечению пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году согласно приложению №3 к настоящему приказу.

4. Утвердить Порядок отбора субъектов Российской Федерации на

26

Субъектов РФ

246

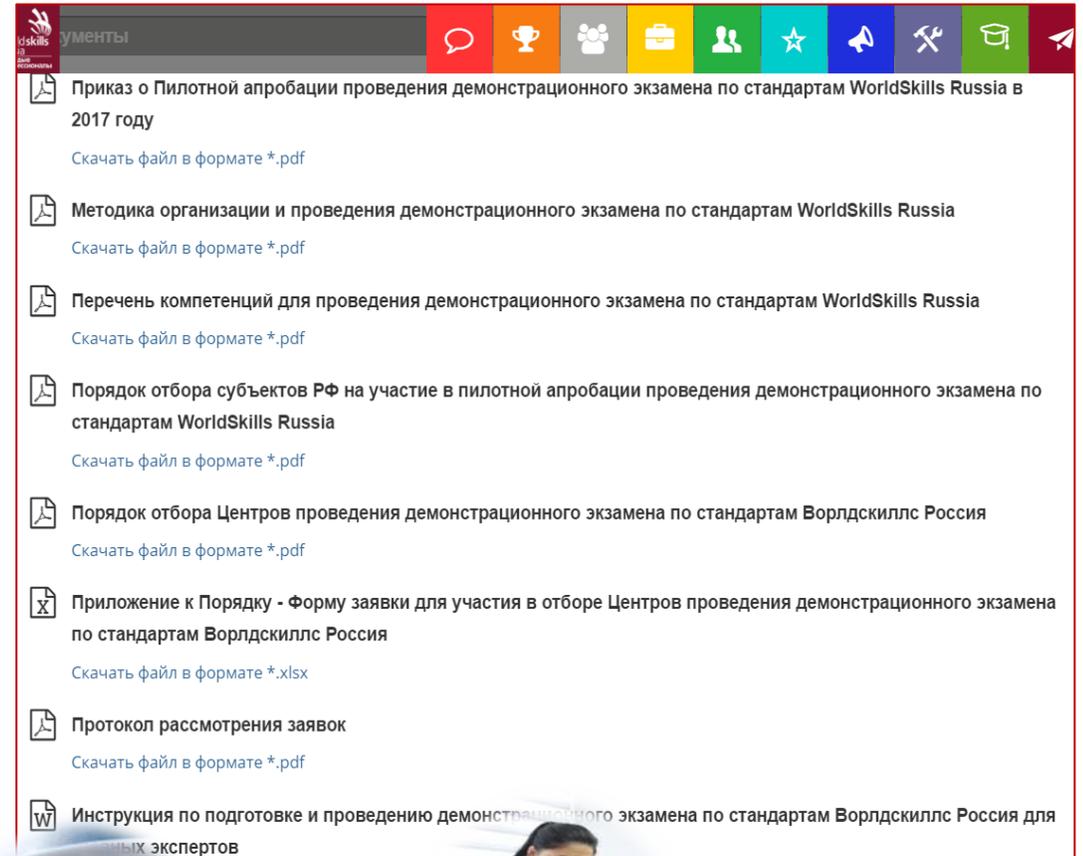
ПОО РФ

200

Центров ДЭ

2041

Экспертов ДЭ



# Основные требования проведения демонстрационного экзамена



## Оценочные средства:

- Разработаны экспертами Ворлдскиллс
- Задания последнего Национального чемпионата Молодые профессионалы
- Сохранен уровень сложности



## Эксперты:

- Главный эксперт – сертифицированный эксперт Ворлдскиллс
- Эксперты – прошли обучение в Союзе ВС
- Эксперты – представители других ПОО
- Эксперты – не участвовали в подготовке участников ДЭ



## Участники:

- Обучающиеся по соответствующим программам СПО
- Не менее 70% от группы
- Регистрация в электронной системе eSim
- Ознакомлены с площадкой



## Безопасность:

- Медперсонал
- Технический персонал
- Инструктаж по безопасности
- Питьевой режим
- Пожарная безопасность и ОТ



# ПИЛОТНАЯ АПРОБАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

+7 3452 20 41 71 info@mck72.ru Почта доверия

Поиск по сайту

ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**межрегиональный центр компетенций** Искусство, дизайн и сфера услуг

О НАС ▾ ПОСТУПАЮЩИМ ▾ ОБУЧАЮЩИМСЯ ▾ РАБОТОДАТЕЛЯМ И ПАРТНЕРАМ ▾ ЭЛЕКТРОННЫЕ СЕРВИСЫ ▾ КОНТАКТЫ

**УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР**

Главная **Учебный центр**

- Методический кабинет
- Творческая лаборатория
- Инфраструктура
- Макеты
- УМК

- Банк лучших практик подготовки кадров
- Банк новых технологий, методов и форм организации образовательного процесса
- Банк экспериментальных образовательных программ
- Пилотная апробация демонстрационного экзамена**

о подготовке и проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2017 году

Приложение №1 к приказу ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» от «04» марта 2017 г. № 186/01-ОД

График проведения демонстрационного экзамена

Специальность/Профессия	Группа	Компетенция	Дата проведения	Ответственные	Вид аттестации
19.02.10 Технология производства общественного питания	ТХ 16-1				
43.02.11. Гостиничный сервис	ГС 15-1				
43.01.02 Парикмахер	ПРМ 16-				

Приложение №2 к приказу ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» от «04» марта 2017 г. № 186/01-ОД

План мероприятий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ)

Мероприятие	Ответственные	Срок исполнения	Результат	Уровень контроля
Подготовка контрольно-измерительных материалов по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство	К. Ю. Кармацкая С. В. Спичцова С. А. Юрковская	14.03.2017 г. 30.03.2017 г. 30.03.2017 г.	Инфраструктурные листы; конкурсные задания; инструкции по ТБ.	Т. Г. Смирнова Е. В. Лялина
Формирование сметы расходов для проведения ДЭ по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство	К. Ю. Кармацкая С. В. Спичцова С. А. Юрковская	15.03.2017 г. 30.03.2017 г.	Смета расходов	Т. Г. Смирнова
Формирование экспертной группы для проведения ДЭ по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство	Т. Г. Смирнова Е. В. Лялина			
Проведение собрания с обучающимися и родителями по вопросам проведения ДЭ по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство	Т. Г. Смирнова Е. В. Лялина			
Прием заявлений от обучающихся для участия в ДЭ по компетенциям: - Поварское дело; - Администрирование отеля; - Парикмахерское искусство	Т. Г. Смирнова Е. В. Лялина			
Формирование списка студентов, участвующих в ДЭ по компетенциям:	И. Н. Тунгусова			

Приложение №3 к приказу ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» от «04» марта 2017 г. № 186/01-ОД

**РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**  
(по стандартам Ворлдскиллс Россия)

- Приказ Департамента образования и науки Тюменской области
- Приказ Союза агентств развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия»
- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
- График проведения демонстрационного экзамена
- План мероприятий по подготовке и проведению демонстрационного экзамена
- Регламент



# ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПОДГОТОВКЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

✓ Формирование сметы расходов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ по компетенции Поварское дело

✓ Организация технологической площадки в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции 34 Поварское дело

✓ Проведение собрания с обучающимися и родителями (законными представителями) по вопросам проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ по компетенции Поварское дело

✓ Формирование экспертного сообщества в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ

✓ Формирование пакета конкурсной документации для работы площадки по компетенции Поварское дело



# ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПЛОЩАДКИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА



# СОБРАНИЕ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ И РОДИТЕЛЯМИ (ЗАКОННЫМИ ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ) ПО ВОПРОСАМ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО



1. *Информирование об участии техникума в пилотной апробации по проведению демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ по компетенции Поварское дело*



2. *Прием заявлений от обучающихся для участия в демонстрационном экзамене*



3. *Заполнение согласия на обработку персональных данных*

## ФОРМИРОВАНИЕ ЭКСПЕРТНОГО СООБЩЕСТВА ПО КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО



## **ФОРМИРОВАНИЕ ПАКЕТА КОНКУРСНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ РАБОТЫ ПЛОЩАДКИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО**

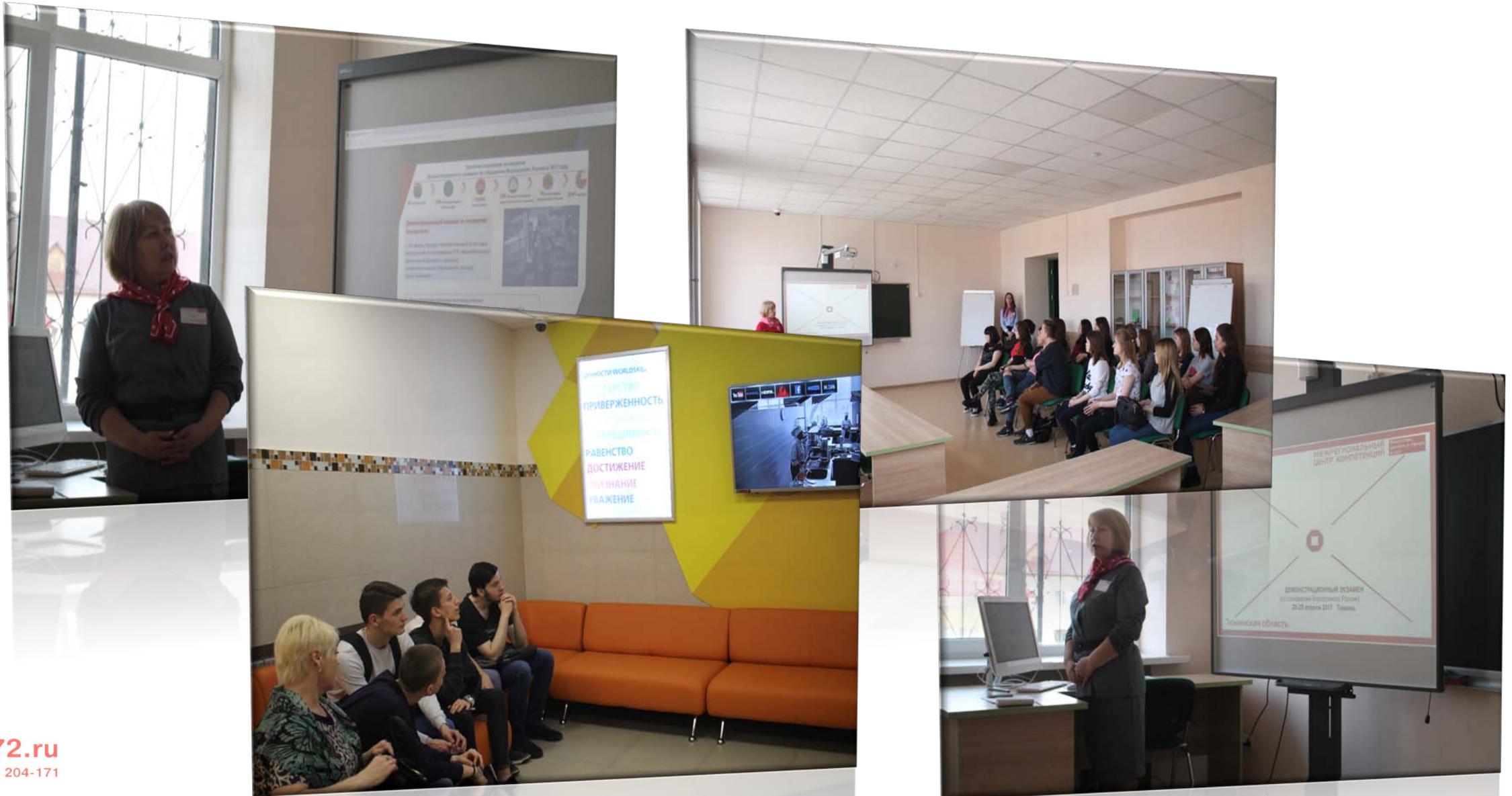
- 1. *Методика проведения демонстрационного экзамена***
- 2. *Регламент проведения демонстрационного экзамена***
- 3. *Кодекс этики***
- 4. *Конкурсное задание***
- 5. *Инфраструктурный лист***
- 6. *Техническое описание***
- 7. *Инструкция по технике безопасности***
- 8. *Схема рабочего места***
- 9. *Программа работы площадки***



# ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО КОМПЕТЕНЦИИ ПОВАРСКОЕ ДЕЛО



# ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОТКРЫТОСТИ ПРОЦЕДУРЫ



ОТКРЫТОСТЬ  
ПРИВЕРЖЕННОСТЬ  
РАВЕНСТВО  
ДОСТИЖЕНИЕ  
УВАЖЕНИЕ

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ ЭКЗАМЕН  
Институт Развития Бизнеса (ИРБ)  
20-22 апреля 2017 г. Тюмень,  
Тюменская область

# ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И РИСКИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

УЧАСТНИКИ



ГРАФИК  
ПРОВЕДЕНИЯ

ЭКСПЕРТЫ





**mck72.ru**

**+7 (3452) 204-171**

*В презентации использованы материалы вебинаров Центра развития профессионального образования Московского политехнического университета:*

*1. Царькова Е.А. Требования и порядок проектирования образовательных программ по новым, наиболее востребованным и перспективным профессиям (специальностям) Топ-50*