

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО УГПС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

ПРОЕКТ

**РАЗРАБОТКА МОДЕЛЬНОЙ ПООП СПО
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
ОБЛАСТЬ ЗНАНИЯ «НАУКИ ОБ ОБЩЕСТВЕ»**

**ВЕБИНАР ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**Ананьева Татьяна Николаевна
Председатель ФУМО в системе СПО
по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм**

**Быковец Ольга Анатольевна
Руководитель рабочей группы ФУМО в системе СПО
по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм,
заместитель директора ГБПОУ «Первый МОК»**

**Илюхина Галина Ивановна
Начальник УМЦ ФУМО в системе СПО
по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм**

**ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЕБИНАРА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО:**

**ОБСУЖДЕНИЕ МЕТОДИЧЕСКИХ ПОДХОДОВ К РАЗРАБОТКЕ
МОДЕЛЬНОГО ПРОЕКТА ПООП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15
ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО С УЧЕТОМ ПОДХОДОВ
К ИНТЕНСИФИКАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ В
СООТВЕТСТВИИ С АКТУАЛИЗИРОВАННЫМ ФГОС СПО .**

ОБЪЕКТАМИ АКТУАЛИЗАЦИИ ПООП ЯВЛЯЮТСЯ:

- СРОКИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**
- КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА**
- ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОВЕДЕННОГО АНАЛИЗА ФГОС ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, ПООП, ПС ЧЛЕНАМИ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ ПРИНЯТО РЕШЕНИЕ

О ИНТЕНСИФИКАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА НА ОСНОВЕ СОКРАЩЕНИЯ СРОКОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ.

ПРЕДЛАГАЕТСЯ

СРОК ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ В ОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ ВНЕ ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРИМЕНЯЕМЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ СОКРАТИТЬ НА 1 ГОД, ЧТО СОСТАВИТ:

- НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – 2 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ;

- НА БАЗЕ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – 1 ГОД 10 МЕСЯЦЕВ.

(БЫЛО:

- НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – 3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ;

- НА БАЗЕ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – 2 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ).

**ТАКЖЕ ПРЕДЛАГАЕТСЯ ИЗМЕНИТЬ КВАЛИФИКАЦИЮ ВЫПУСКНИКА
«СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ»
И ПРЕДСТАВИТЬ В РЕДАКЦИИ:
«СПЕЦИАЛИСТ ПОВАРСКОГО И КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА».**

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА (п. 3.3. и ТАБЛИЦА 2 ФГОС)

ПРЕДЛАГАЕТСЯ ИЗМЕНИТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ТРУДОВЫМИ ФУНКЦИЯМИ ПС ПОВАР, КОНДИТЕР, ПЕКАРЬ И ПРЕДСТАВИТЬ В СЛЕДУЮЩЕЙ РЕДАКЦИИ:

- **ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К *ПРЕЗЕНТАЦИИ* ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА;**

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К *ПРЕЗЕНТАЦИИ* ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ;

- **ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К *ПРЕЗЕНТАЦИИ* ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ;**

- **ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К *ПРЕЗЕНТАЦИИ* ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ;**

- **ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕДЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К *ПРЕЗЕНТАЦИИ* ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ;**

- **ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА.**

ЭТО ОБОСНОВАНО ТЕМ, ЧТО В ПС ПОВАР, КОНДИТЕР, ПЕКАРЬ УСТАНОВЛЕНА ТРУДОВАЯ ФУНКЦИЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ, ПРОДАЖЕ И ПРЕЗЕНТАЦИИ (ГОТОВОГО ПРОДУКТА).

ЭТО ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВОПОЛАГАЮЩИМ ФАКТОРОМ ПРИ АКТУАЛИЗАЦИИ ФГОС И ПООП И ОБСУЖДЕНИЕМ В СОВЕТЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА.

ТАК ЖЕ ПОДЛЕЖИТ ОБСУЖДЕНИЮ С СПК УРОВЕНЬ КВАЛИФИКАЦИИ ВЫПУСКНИКА ДЛЯ 5 И 6 УРОВНЕЙ, УСТАНОВЛЕННЫХ В УКАЗАННЫХ ПС.

В СООТВЕТСТВИИ С ПРОВЕДЕННЫМ АНАЛИЗОМ

В ЦЕЛЯХ РАЗРАБОТКИ МОДЕЛЬНОГО ПРОЕКТА ИНТЕНСИФИКАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО ПРЕДЛАГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ:

- ИЗУЧЕНИЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И МЕЖДУНАРОДНОГО ОПЫТА ПО РАЗРАБОТКЕ И ВНЕДРЕНИЮ ЭФФЕКТИВНОГО УЧЕБНОГО ПЛАНА И НА ЕГО ОСНОВЕ РАЗРАБОТКА ПРЕДЛОЖЕНИЙ МОДЕЛЬНОГО ПРОЕКТА ПООП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО;

- ОПТИМИЗАЦИЯ СТРУКТУРЫ И СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПООП ДЛЯ ОСВОЕНИЯ И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПООП;

- ВКЛЮЧЕНИЕ АКТУАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН В ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ, В ВАРИАТИВНУЮ ЧАСТЬ ПООП ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ НУЖНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ;

- ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ РАБОТОДАТЕЛЕЙ И ПРИВЛЕЧЕНИЕ ИХ К ПРЕПОДАВАНИЮ ДИСЦИПЛИН И ПРОФМОДУЛЕЙ, ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИК, ГИА, В Т.Ч. ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.

Спасибо за внимание

***Ананьева Татьяна Николаевна
Председатель ФУМО в системе СПО
по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм***

***Быковец Ольга Анатольевна
Руководитель рабочей группы ФУМО в системе СПО
по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм,
заместитель директора ГБПОУ «Первый МОК***

***Илюхина Галина Ивановна
Начальник УМЦ ФУМО в системе СПО
по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
т. 8 (910) 400-26-58***