МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Межкластерный обмен и взаимодействие с Учебно-методическим центром при формировании Профиля компетенций



10.11.2026

Управление развития содержания СПО

Программа вебинара

01

Типичные проблемные зоны при формировании Профиля компетенций

Бородихина Анастасия Владимировна,
руководитель методической службы ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

02

Обеспечение консолидации ресурсов предприятий, государства, УМЦ, колледжа при разработке карьерных карт и Профиля компетенций выпускников

Шереметьева Марина Валентиновна,
директор ОГБПОУ «Костромской автотранспортный колледж»

Лапшина Надежда Павловна,
заместитель директора ОГБПОУ «Костромской автотранспортный колледж»

03

Опыт формирования Профиля компетенций кластерами отрасли Туризм и сфера услуг

Загребецкая Яна Игоревна,
заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ «Новокузнецкий торгово-экономический техникум», представитель межрегионального отраслевого учебно-методического центра среднего профессионального образования отрасли Туризм и сфера услуг

Контрольные точки 2026 года

30.11

Размещение разработанных Профилей компетенций выпускника в личном кабинете https://mtb-spo.firpo.ru/

Результат этапа: утвержденный профиль компетенций становится основой разработки ОПОП-П

РАЗДЕЛ 01

Типичные проблемные зоны при формировании Профиля компетенций

Бородихина Анастасия Владимировна,
руководитель методической службы ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Кластер отрасли: Туризм и сфера услуг



Профиль компетенций — основа новой модели

Заказ бизнеса

Согласованный с работодателем документ о знаниях, умениях и трудовых действиях, необходимых выпускнику.

Основа проектирования ОПОП-П

Профиль задаёт содержание образовательной программы и связывает подготовку с требованиями отрасли.

База для оценки

На его основе разрабатываются оценочные материалы демонстрационного экзамена. Формальный профиль создаёт риск разрыва между теорией и готовностью к работе.

Проблема 1. Универсальный шаблон не учитывает отрасль

Требования к выпускникам разных отраслей существенно различаются. Единый шаблон размывает требования и мешает связать оценочные материалы с реальными производственными задачами.

Отраслевой контекст	Приоритетные компетенции из выступления
Туризм и гостеприимство (УГПС 43.00.00)	Надпрофессиональные навыки: эмоциональный интеллект, клиентоориентированность
Машиностроение (УГПС 15.00.00)	Профессиональные навыки: знание допусков, работа со сложным оборудованием

Проблема 2. Кадровые и организационные разрывы

Кадровый разрыв

Без стажировки на современном производстве педагогу трудно формировать у студентов актуальные трудовые действия.

Организационный разрыв

Если методисты работают отдельно от мастеров производственного обучения и предприятий, профиль не подкреплён практической методикой.

Результат

Документ существует формально, но необходимые компетенции у выпускников не формируются.



Проблема 3. Дефицит горизонтальных коммуникаций

Подразделения работают разобщённо

Методисты не синхронизированы с отделом практики; юристы могут не знать согласованных с бизнесом сроков; бухгалтерия не вовлечена в планирование ресурсов.

Согласования затягиваются

Возникают несогласованность требований к практике и демонстрационному экзамену, задержки утверждения ОПОП-П и риск срыва контрольных точек.

Нет общего канала координации

Разрозненная коммуникация превращает совместную работу в трудноуправляемый процесс.

Решение. Проектировать профиль под отрасль

1

Заменить шаблон модульным конструктором

Отказаться от универсальных решений в пользу модульных конструкторов ОПОП-П.

2

Вовлекать бизнес с самого начала

Проводить совместные стратегические сессии с представителями работодателей на этапе проектирования.

3

Опираться на актуальные требования

Использовать профессиональные стандарты и объективную аналитику кадровых потребностей региона, а не только субъективный опыт.

Решение. Сблизить обучение с производством



Организовать стажировки педагогов

Проводить стажировки на предприятиях-партнёрах не реже одного раза в год.

01

Привлекать практиков

Вовлекать действующих технологов и мастеров производства в разработку профиля и преподавание.

02

Создать кросс-функциональные группы

Распределить ответственность за разработку, утверждение и коммуникацию с бизнесом. Рабочий профиль создаётся в тандеме практика и методиста.

03

Решение. Наладить горизонтальные связи

1

Вести проект в единой цифровой системе

Использовать общую систему управления задачами для проекта ОПОП-П, например Битрикс24 или Яндекс Трекер.

2

Синхронизировать подразделения

Проводить регулярные кросс-функциональные планёрки с участием методистов, учебной части, бухгалтерии и юристов.

3

Назначить руководителя проекта

Единый ответственный собирает требования, распределяет задачи, контролирует сроки и качество, помогает устранять разногласия и отчитывается о результате.

Выводы. Профиль компетенций — командный результат

Это не изолированный отчёт методиста

Профиль требует совместной работы образовательной организации и работодателя

01

Отраслевая специфика определяет требования

Проектирование должно учитывать контекст реального сектора экономики

02

Разрывы можно преодолевать системно

Нужны понятные регламенты, стажировки и цифровые инструменты управления. Востребованность выпускника зависит от последовательной межведомственной работы и связей с производством

03

РАЗДЕЛ 02

Обеспечение консолидации ресурсов предприятий, государства, УМЦ, колледжа при разработке карьерных карт и Профиля компетенций выпускников

Шереметьева Марина Валентиновна,
директор ОГБПОУ «Костромской автотранспортный колледж»

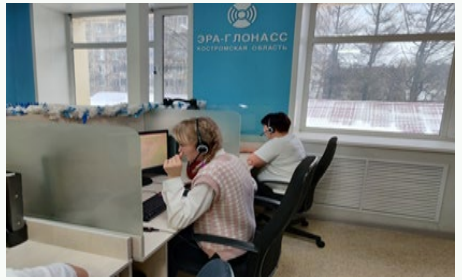
Лапшина Надежда Павловна,
заместитель директора ОГБПОУ «Костромской автотранспортный колледж»

Кластер отрасли: Транспортная отрасль





Паспорт практики



Название

Обеспечение консолидации ресурсов предприятий, государства, УМЦ, колледжа при разработке карьерных карт и профиля компетенций

Цель

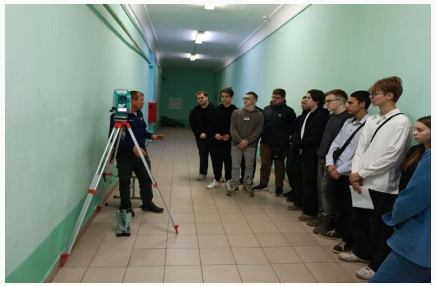
Реализация современной модели подготовки квалифицированных кадров на основе заключения четырех сторонних соглашений о сотрудничестве и совместной разработке карьерных карт, профилей компетенций по подготовке кадров по профессиям и специальностям среднего профессионального образования

Суть

В соотвествиии с поручениями губернатора Костромской области С.К. Ситникова от 01.08.2023 №СС-0-17 пр «Об изменении подходов к подготовке кадров со средним специальным образованием в соотвествиии с потребностями экономики Костромской области» администрация ОГБПОУ «Костромской автотранспортный колледж» совместно с предприятиями партнерами в части изменения подхода к подготовке кадров с сентября 2023 года проводит следующую работу:

- Создана совместная рабочая группа по ежегодному обновлению ОПОП в соотвествиии с запросами работодателей (совместно с представителями работодателей, УМЦ разрабатываются карьерные карты и определяются основные компетенции и доп профессии в рамках вариативной части)
- Скорректированы программы с ориентацией на потребности крупных промышленных предприятий региона, в части увеличения количества часов на практическую подготовку до 70%
- Студенты, проходящие производственную практику на предприятиях, заключаю бессрочные трудовые договора.











Краткое описание практики

В рамках сотрудничества и совместной деятельности по подготовке кадров по профессиям и специальностям среднего профессионального образования органов исполнительной власти, организаций партнеров и колледжа реализация практики позволяет последовательно на всех этапах обучения производить настройку системы подготовки специалистов на количественные и качественные параметры и потребности реального высокотехнологичного производства с целью обеспечения его квалифицированными кадрами на конкретные рабочие места под конкретных работодателей с перспективой карьерного роста. Еще будучи студентами и одновременно сотрудниками предприятий по разработанным карьерным картам повышаю разряды, получают дополнительную специальность и при получении диплома о среднем профессиональном образовании занимают должности мастеров участков

















Популяризация и профориентация



Уважаемые абитуриенты!

Костромской автотранспортный колледж, как базовая организация Федерального проекта «Профессионалитет», тесно сотрудничает с ведущими предприятиями Костромской области.

💬 Выбрав наш колледж, вы получите возможность пройти практику на современном оборудовании и уже во время учебы заложить фундамент для успешной карьеры. Присоединяйтесь к нам! — директор Костромского автотранспортного колледжа Марина Шереметьева.

#КАТК44 #ЕДОД #СПО #Профессионалитет



Благодаря сотрудничеству с НПП «Итэлма», Костромской автотранспортный колледж получил два новых мотоцикла! 🏍️🎉

Теперь наши студенты смогут не только получать права категории А, но и глубже разбираться в мототехнике, изучая устройство и обслуживание мотоциклов на практике.

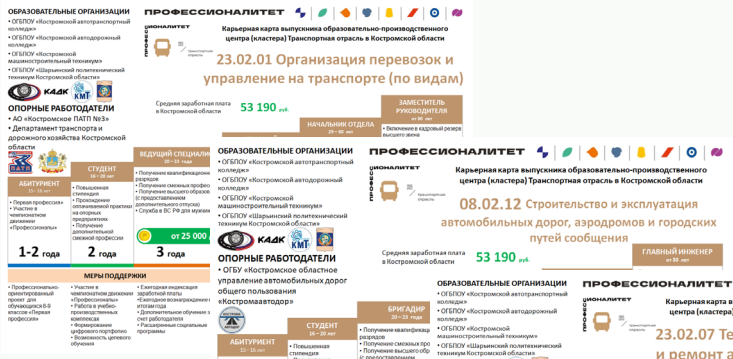
Огромное спасибо нашим партнёрам за предоставленные возможности!



Делегация Костромского автотранспортного колледжа посетила Ярославский автомеханический колледж!

Делегация колледжа во главе с директором Шереметьевой Мариной Валентиновной побывала в ГПОУ ЯО «Ярославский автомеханический колледж». Визит прошёл в рамках обмена опытом при реализации федерального проекта «Профессионалитет».

#КАТК44 #СПО #Новости #Профессионалитет











Пошаговый план реализации практики

Подготовительный этап

Выявление текущих и прогнозных потребностей предприятий – социальных партнеров в квалифицированных кадрах и определение потенциальных возможностей профессиональной образовательной организации в подготовке кадров востребованных квалификаций и компетенций

Практический этап

Студенты, проходящие производственную практику на предприятиях, заключаю бессрочные трудовые договора, По истечении сроков производственной практики переходят на индивидуальный график обучения, совмещая трудовую деятельность на предприятии и дальнейшее обучение в соответствии с утвержденной карьерной картой по профессии, специальности

Аналитический этап

Мониторинг профессионального и карьерного роста выпускников профессиональной образовательной организации













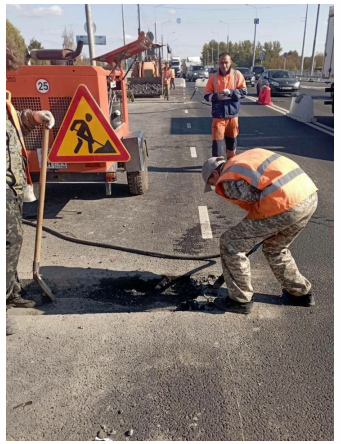


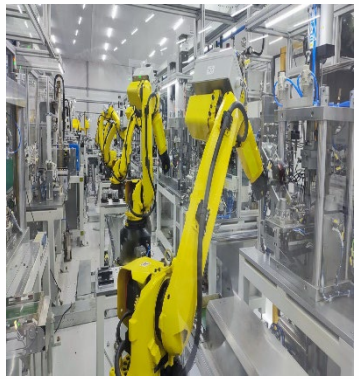


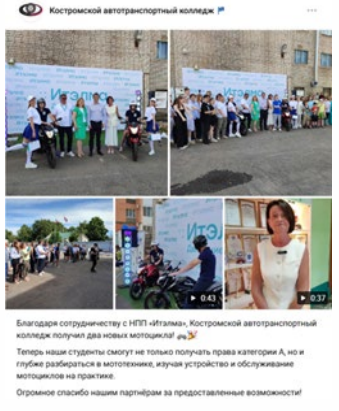
Какие компетенции нужны для реализации практики

- Владение навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач.
- Планировать и прогнозировать потребности в рабочей силе, анализировать внешнюю среду организации, анализировать показатели рентабельности организации и востребованность компетенций здесь и сейчас

Какие ресурсы нужны для реализации практики













РАЗДЕЛ 03

Опыт формирования Профиля компетенций кластерами отрасли Туризм и сфера услуг

Загребецкая Яна Игоревна,
заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ «Новокузнецкий торгово-экономический техникум», представитель межрегионального отраслевого учебно-методического центра среднего профессионального образования отрасли Туризм и сфера услуг



Дополнительные квалификации выпускников отрасли туризм и сфера услуг

Ключевые специальности	Дополнительные квалификации
43.02.06 Сервис на транспорте (по видам транспорта)	- Инспектор подразделения транспортной безопасности (по видам транспорта) - Агент по организации обслуживания пассажирских авиаперевозок - Проводник пассажирского вагона
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	- Пекарь - Официант - Повар - Кондитер - Изготовитель пищевых полуфабрикатов
43.02.16 Туризм и гостеприимство	- Ассистент экскурсовода (гида) - Официант - Инструктор – проводник по конному туризму - Горничная - Агент рекламный - Администратор - Вожатый - Повар - Портье

Дополнительные квалификации выпускников кластера «Гостеприимный Кузбасс»

Ключевые специальности	Дополнительные квалификации
43.02.16 Туризм и гостеприимство	- Горничная (1 - 2 курс) - Администратор (2 курс) - Официант (3 курс)
38.02.08 Торговое дело	- Комплектовщик товаров (1 - 2 курс) - Продавец продовольственных товаров (1 - 2 курс) - Продавец непродовольственных товаров (1 - 2 курс)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	- Повар (1 - 2 курс) - Кондитер (3 курс)
43.02.06 Сервис на транспорте (по видам транспорта)	- Агент по организации обслуживания пассажирских авиаперевозок (1 - 2 курс) - Инспектор подразделения транспортной безопасности (по видам транспорта) (2 курс)

Нормативная база для определения дополнительных квалификаций

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 14 июля 2023 года N 534

Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение

(с изменениями на 25 июня 2026 года)

Информация об изменяющих документах

В соответствии с частью 7 статьи 73 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", пунктом 1 и подпунктом 4.2.2 пункта 4 Положения о Министерстве просвещения Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2018 г. N 884,

приказываю:

1. Утвердить прилагаемый Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение.

2. Признать утратившими силу:

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный N 29322);

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. N 1348 "О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный N 31163);

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)			
3110.	Администратор	20062	-
3111.	Аппаратчик бельевых сушильных установок	10092	2-3
3112.	Аппаратчик химической чистки	11085	3-5
3113.	Аппаратчик чистки ковровых изделий	11097	3-5
3114.	Аппаратчик чистки пухоперовых изделий	11099	4
3115.	Барбер	-	-
3116.	Бармен	11176	4-5
3117.	Бровист	-	-
3118.	Буфетчик	11301	3-5
3119.	Визажист	-	-
3120.	Гладильщик	11676	1-4
3121.	Горничная	11695	1-2
3122.	Дежурный зала игральных автоматов, аттракционов и тиров	11794	2
3123.	Демонстратор одежды	11815	3
3124.	Измеритель физических данных человека	-	-
3125.	Инструктор-проводник по альпинизму и горному туризму	-	-
3126.	Инструктор-проводник по велосипедному туризму	-	-
3127.	Инструктор-проводник по водному туризму	-	-
3128.	Инструктор-проводник по горнолыжному туризму при катании на горных лыжах или сноуборде на подготовленных склонах	-	-
3129.	Инструктор-проводник по конному туризму	-	-

ПМ. 0Х Выполнение работ по профессии 11695 Горничная

Пример формулировки дополнительного вида деятельности для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

№ п/п	Дополнительные квалификации, компетенции, востребованные работодателем	Код и наименование ПС	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ	Виды деятельности по запросу работодателя		Код и наименование структурного компонента ОПОП-П, в рамках которого реализуется освоение компетенций
					Наименование ВД	Код и наименование ПК	
	Организация сопровождения гостей во время проживания в гостиничном комплексе (**консьерж**) *(дополнительный вид деятельности)*	33.022 Работник по приему и размещению гостей	С – Информирование и выполнение запросов гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и населенном пункте, в котором он расположен	С/01.3 Предоставление информации гостям о гостиничном комплексе или ином средстве размещения, населенном пункте, в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения	ВД.0Х. Организация сопровождения гостей во время проживания в гостиничном комплексе	ПК.Х.1. Предоставлять гостям информацию об услугах и продуктах доступных в гостиничном комплексе и на его территории, в населенном пункте, в котором расположен гостиничный комплекс и других близлежащих территориях	ПМ.0Х. Организация сопровождения гостей во время проживания в гостиничном комплексе
				С/02.3 Выполнение запросов гостей по услугам гостиничного комплекса или иного средства размещения и населенного пункта, в котором он расположен		ПК.Х.2. Оказывать гостям сопутствующие услуги доступные в гостиничном комплексе и на его территории, в том числе осуществлять индивидуальное обслуживание	
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций							
Владеть навыками: Оказания помощи в бронировании услуг медицинских центров, спортивных организаций, салонов красоты и других служб, действующих на территории отеля Проведения ознакомительных (по возможности иммерсивных) экскурсий по территории гостиничного комплекса Организации условий для удовлетворения особых потребностей гостей, связанных с религиозными и культурными традициями и особенностями здоровья Приёма и передачи корреспонденции и доставок для гостей отеля Бронирования билетов, такси, экскурсий, фотосессий, доставки и прочих сервисов на территории отеля Заполнения отчетной документации по окончанию рабочей смены							

Примеры формулировок дополнительных профессиональных компетенций

Код и наименование специальности	Формулировка компетенции	Код и наименование структурного компонента ОПОП-П, в рамках которого реализуется освоение компетенции
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПК 2.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд «детского меню», «фитнес-меню», «диетического меню» с учетом видов и форм обслуживания	ПМ.02 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 МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
43.02.16 Туризм и гостеприимство	ПК 0Х Обслуживать гостей организации питания в формате шведской линии	ПМ 0Х Выполнение работ по профессии 16399 Официант МДК 0Х.0Х Технология организации работ по подаче блюд и напитков в организациях питания

Требования к результатам освоения дополнительных компетенций

Формулировки в профессиональном стандарте 33.021 Горничная

Наименование	Текущая уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3

Происхождение трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Комплектование тележки для текущей уборки номерного фонда
	Проверка исправности и функционирования инвентаря, оборудования в номерном фонде
	Комплектация номерного фонда расходными материалами
	Смена постельного белья и полотенец в номерном фонде
	Уборка ванной комнаты в номерном фонде
	Уборка спальни, комнат в номерном фонде
	Сдача вещей гостя в стирку и химчистку по его заявке
	Выявление дефектов и поломок мебели в номерном фонде
	Проверка наличия и сохранности имущества организации в номерном фонде
	Регистрация забытых и потерянных гостями вещей
	Итоговая проверка соответствия качества текущей уборки номерного фонда требованиям стандартов уборки средства размещения
	Прием номера при выезде гостя
Необходимые умения	Подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера
	Производить текущую уборку номерного фонда
	Осуществлять экипировку номерного фонда
	Производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда
	Вести документацию по текущей уборке номерного фонда
Необходимые знания	Правила использования моющих и чистящих средств, препаратов для уборки номерного фонда
	Правила обработки различных поверхностей номерного фонда
	Правила подбора и использования уборочного инвентаря
	Правила и методы текущей уборки номерного фонда
	Процедуры выезда гостя

Детализация формулировок под запрос работодателя

ПК 0Х Выполнять текущую уборку номерного фонда

Владеть навыками:
комплектования тележки для текущей уборки номерного фонда
проверки исправности и функционирования инвентаря, оборудования в номерном фонде
комплектации номерного фонда расходными материалами
смены постельного белья и полотенец в номерном фонде
уборки ванной комнаты в номерном фонде
уборки спальни, комнат в номерном фонде
сдачи вещей гостя в стирку и химчистку по его заявке
выявления дефектов и поломок мебели в номерном фонде
проверки наличия и сохранности имущества организации в номерном фонде
~~регистрации забытых и потерянных гостями вещей~~ – не осуществляется во время текущей уборки номера
итоговой проверки соответствия качества текущей уборки номерного фонда требованиям стандартов уборки средства размещения
~~приема номера при выезде гостя~~ не осуществляется во время текущей уборки номера
Уметь:
подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера
производить текущую уборку номерного фонда
осуществлять экипировку номерного фонда
производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда
вести документацию по текущей уборке номерного фонда
соблюдать установленные стандарты внешнего вида и личной гигиены
соблюдать правила корпоративной этики и поведения в коллективе
соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности
оказывать услугу «Вечерний сервис»
использовать инвентарь и расходные материалы определенной цветовой кодировки для различных поверхностей при уборке номерного фонда
Знать:
правила использования моющих и чистящих средств, препаратов для уборки номерного фонда
правила обработки различных поверхностей номерного фонда
правила подбора и использования уборочного инвентаря
правила и методы текущей уборки номерного фонда
~~процедуры выезда гостя~~ - не осуществляется во время текущей уборки номера
основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей при уборке номера
правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда
требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей
график смены постельного белья, халатов и полотенец в зависимости от класса гостиницы и категории номера

Дополнительный вид деятельности «Оказание сервисных услуг в отелях высшей категории» (батлер)

Блок операционных процедур	Профессиональные компетенции	Навыки	Умения	Знания
Сопровождение гостей отеля	Формирование позитивного клиентского опыта на всех этапах пользовательского пути	- Индивидуального сопровождения ВИП-гостей и гостей с особыми потребностями от момента презентации территории и номерного фонда до момента выселения из отеля - Организации деловых встреч, мероприятий, событий как по запросу гостей, так и по заданию руководства отеля - ……	- Адаптировать инфраструктуру гостиничного номера под потребности конкретных гостей (детей, людей с ограниченными возможностями здоровья, животных и т.д..) - Решать конфликтные ситуации и оказывать помощь гостям в непредвиденных ситуациях - ……	- Стандарты оказания услуг в отеле (на уровне внутренних регламентов и мировых стандартов) - Путь пользователя основных клиентских групп отеля - Технологии организации событий и мероприятий в отелях - …..
Координация усилий отеля по формированию позитивного клиентского опыта	Планирование материально-технического оснащения номеров высшей категории для обеспечения максимально позитивного клиентского опыта	- Внесения рекомендаций по модернизации, переоборудованию и дооснащению номерного фонда и иной инфраструктуры отеля на предмет соответствия ожиданиям гостей (управляющему отеля и соответствующим службам) - …..	- Контролировать качество услуг и продуктов, предоставляемых гостям отеля - Обобщать опыт и практики других отелей и профессиональных ассоциаций и адаптировать их в профессиональной деятельности	- Механизмы обеспечения позитивного клиентского опыта - …
……				

Рекомендации по составлению профиля компетенций

1. Полные, четкие и понятные формулировки

Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций
Владеть навыками:
Работы с продуктами
Оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд
Владеть основами фуд-пейринга
Работы с ТТК
Знать:
Санитарно-эпидемиологическите правила и нормативы
Рецептуры, технологии приготовлении блюд

Пример неполных формулировок

Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций
Владеть навыками:
ведения простых процессов первичной обработки сырья для изготовления пищевых полуфабрикатов, разделки и формовки туш птицы, рыбы.
Уметь:
замешивать дрожжевое тесто для пирожков жареных, печёных и других изделий, тесто для пельменей, вареников, осуществлять разделку теста.
Знать:
сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей

Пример несогласованных формулировок

Рекомендации по составлению профиля компетенций

2. Требования к результатам освоения должны соответствовать заявленной компетенции

Контролер пищевой продукции	33.011 Повар	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ВД 0Х Освоение профессии рабочего Контролер пищевой продукции	ПК Х.1 Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственных стандартам и техническим условиями	ВД 0Х Освоение профессии рабочего Контролер пищевой продукции
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций						
Владеть навыками: Работы с продуктами Оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд Владеть основами фуд-пейринга Работы с ТТК **Знать:** Санитарно-эпидемиологическите правила и нормативы Рецептуры, технологии приготовлении блюд Требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд Технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия Постановления, распоряжения, приказы, другие нормативные документы и материалы, касающиеся организации питания **Уметь:** Проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения Применять принципы ХАССП в организациях общественного питания Выполнять функции контролера Осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов						

Формулировка умения не соответствует трудовым функциям заявленной профессии

Рекомендации по составлению профиля компетенций

3. Требования к результатам освоения не должны дублировать ФГОС СПО или примерную ОПОП

Выполнение стандартов обслуживания и организации событийных мероприятий	33.022 Работник по приему и размещению гостей	ОТФ D Оказание услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	D/02.3 Учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	ВД 0.X Выполнение стандартов обслуживания и организации событийных мероприятий	ПК X.1 Выполнять стандарты обслуживания и организации событийных мероприятий	ПМ 0X Выполнение стандартов обслуживания и организации событийных мероприятий
Требования к результатам освоения дополнительных компетенций, квалификаций						
Владеть навыками: Выдача и хранение ключей от номеров гостиничных комплексов или иных средств размещения Прием и передача информации, корреспонденции для гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения Прием на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения Внесение данных по заказам гостей в информационную систему гостиничного комплекса или иного средства размещения Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения **Уметь:** Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме						

Профиль компетенций

Дополнительные квалификации, компетенции *(Туризм и сфера услуг)*	**Соответствие ПС** 33.022 Работник по приему и размещению гостей		**Виды деятельности, реализуемые в рамках вариативной части**	
	Код и наименование ОТФ	**Код и наименование ТФ**	**Наименование ВД**	**Код и наименование ОТФ**
Работник службы приема и размещения гостей	ОТФ D Оказание услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	ТФ D/01.3 Встреча, регистрация и размещение гостей при заселении в гостиничный комплекс или иное средство размещения	Выполнение работ по должности служащего Работник службы приема и размещения гостей	ПК X.01 Осуществлять встречу, регистрацию и размещение гостей при заселении в гостиничный комплекс или иное средство размещения
Требования к результатам освоения дополнительных квалификаций				
Владеть навыками: Встреча и регистрация гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения Ввод данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения Выдача зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения **Уметь:** Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения				

Примерная ОПОП-П

ПОЛЕЗНЫЕ РЕСУРСЫ

Навигация по материалам проекта

MAX

Новости и коммуникации

ВКонтакте

Актуальная информация

Точки взаимодействия СПО

Каналы поддержки

Портал СПОЛаб

Методические материалы

Реестр ПОП СПО

Примерные программы

Навигатор ФГОС СПО

Стандарты и поиск

Методические рекомендации

Разработка ОПОП-П