

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника: специалист по
поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

2020 г.

СОГЛАСОВАНО

наименование организации
работодателя ООО «Амур»
должность директор


(подпись) _____ (ФИО) _____
«23» 08 2020 год

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора

от «23» «08» 2020 г. № 2150


Е.А. Мусаева

СОГЛАСОВАНО


наименование организации
работодателя ООО «Т.К.Т. «Восход»
должность директор


(подпись) _____ (ФИО) _____
«25» 08 2020 год

СОГЛАСОВАНО

наименование организации
работодателя ООО «Корона Групп Аэросервис»

должность ген директор


(подпись) _____ (ФИО) _____
«25» 08 2020 год

ОДОБРЕНА

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 25.08.2020

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. №44828.

Укрупненная группа 43.00.00 «Сервис и туризм», с учетом профессиональных стандартов Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №610н от 08.09.2015 г., зарегистрированного в Минюсте РФ 29.09.2015 г. рег. № 39023 и Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597н от 07.09.2015 г., зарегистрированного в Минюсте РФ 21.09.2015 г. рег. № 38940, WorldSkillsInternational (WSI) / WorldSkillsRussia (WSR) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА	НОМЕР СТРАНИЦЫ
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ)	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ	7
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	8
3.1. Нормативные сроки освоения программы	8
3.2. Требования к поступающим	9
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	9
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	10
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ППССЗ	16
5.1. Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП СПО ППССЗ	17
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ОПОП СПО ППССЗ	35
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	37
7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	37
7.2. Требования к выпускным квалификационным работам	40
7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	43

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

ОПОП СПО ППССЗ определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года №2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. N 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении

уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте 27 мая 2013, № 28534.

- Письмо Минобрнауки РФ от 20.10.2010 г. № 12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;

- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО «Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 28.08.2009 г.;

- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО «Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Директором департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки РФ от 28.08.2009 г.;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министром образования и науки РФ 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

- профессиональный стандарт «Повар» №557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.15, №610н, зарегистрирован в Минюсте России от 29.09.2015г. N39023;

- требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills International (WSI), WorldSkills Russia (WSR)/ по компетенции «Поварское дело».

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- Различные виды продуктов и сырья, полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности.
- Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различных видов сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности.
- Процессы управления различными участками производства продукции общественного питания.
- Первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Требования к результатам освоения ОПОП

В результате освоения основной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВД), общими компетенциями (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 2	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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-

	служивания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 3	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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 4	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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 5	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	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с

	инструкциями и регламентами.
ПК.5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК.5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК.6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК.6.3	П. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК.6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК.6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ВП.7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК.7.1	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для несложной кулинарной продукции
ПК.7.2	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

3.2. Требования к поступающим

Требования к поступающим определены в положении о приемной комиссии.

3.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

16675 Повар

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Изучаемый курс
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	Курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Общеобразовательный цикл		1404	1404	508		1,2,3
ОУД.00	Общие дисциплины		889	889	362		1
ОУД.01	Русский язык		78	78	12		1
ОУД.02	Литература		117	117	20		1
ОУД.03	Иностранный язык		117	117	116		1
ОУД.04	Математика		234	234	60		1
ОУД.05	История		120	120	22		1
ОУД.06	Физическая культура		117	117	104		1
ОУД.07	ОБЖ		70	70	24		1
ОУД.08	Астрономия		36	36	4		1
ОУД.00	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		515	515	146		1,2,3
ОУД.09	Информатика		100	100	42		1
ОУД.10	Обществознание		78	78	20		1
ОУД.11	Экономика		72	72	28		1
ОУД.12	Право		85	85	20		2
ОУД.13	Естествознание		108	108	16		1
ОУД.14	География		26	26	16		3
ОУД.15	Экология		36	36	4		2
	Обязательная часть циклов ОПОП		3888	3834	1298		2,3,4
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		472	466	368		2,3,4
ОГСЭ.01	Основы философии		36	34	4		4
ОГСЭ.02	История		36	34	22		3

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		164	164	164		2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура		164	164	158		2,3,4
ОГСЭ.05	Психология общения		36	34	4		3
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности		26	26	16		2
ЕН.00	Математический и общий естественно научный цикл		180	176	36		2,4
ЕН.01	Химия		144	142	36		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		36	34			4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		662	642	304		2,3,4
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		64	62	32		2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		96	94	34		2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		64	62	27		2
ОП.04	Организация обслуживания		64	62	34		3
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		96	94	42	10	3,4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		36	34	5		3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		96	94	72		4
ОП.08	Охрана труда		36	34	10		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		68	66	48		2
ОП.10	Социальная адаптация		42	40			4
ПМ.00	Профессиональные модули		2574	2550	590		1,2,3,4

ПМ.01	организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		270	266	52		3
МДК.01.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36	34	12		3
МДК.01.02	процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		90	88	40		3
УП 01	Учебная практика		36	36			3
ПП 01	Производственная практика		108	108			3
	Экзамен по модулю		12	12			
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		394	390	82		3
МДК.02.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		36	34	12		3

МДК.02.02	процесс приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		142	140	70	20	3
УП.02	Учебная практика		36	36			3
ПП.02	Производственная практика		180	180			3
	Экзамен по модулю		12	12			
ПМ.03	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		300	296	72		3,4
МДК.03.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		36	34	12		3
МДК.03.02	процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		120	118	60		4
УП. 03	Учебная практика		36	36			4
ПП.03	Производственная практика		108	108			4
	Экзамен по модулю		12	12			

ПМ.04	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		234	230	62		4
МДК.04.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	34	12		4
МДК.04.02	процесс приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		90	88	50		4
УП.04	Учебная практика		36	36			4
ПП.04	Производственная практика		72	72			4
	Экзамен по модулю		12	12			
ПМ.05	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		368	364	92		3

МДК.05.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		36	34	12		3
МДК.05.02	процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		152	150	80		3
УП.05	Учебная практика		72	72			3
ПП.05	Производственная практика		108	108			3
	Экзамен по модулю		12	12			
ПМ.06	организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		208	206	30		4
МДК.06.01	организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала		100	98	30		4
УП.06	Учебная практика		0	0			
ПП.06	Производственная практика		108	108			4
	Экзамен по модулю		12	12			
ПМ.07	Выполнение работы по профессии 16675 Повар		800	798	240		1,2
МДК.07.01	Организация работы повара		476	474	240		1,2
УП.07	Учебная практика		108	108			1,2
ПП.07	Производственная практика		216	216			1,2
	Квалификационный экзамен		6	6			
ПДП	Преддипломная практика		144	144			4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216	216			
	Всего		5940	5208	1846		

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП СПО ПСССЗ

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭД, на основании анкетирования с обсуждением за круглым столом, в присутствии работодателей.

Вариативная часть ОПОП направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности. На сегодняшний день сеть ресторанов «Любо» является самой крупной и динамично развивающейся компанией ресторанного бизнеса на юге России. Открыто 21 предприятие – кофейни, рестораны, кондитерские лавки в Краснодаре, а именно, 2 ресторана русской кухни «Любо Дорого», 8 кофеен «Любо safe», 5 ресторанов самообслуживания «Любо-Дорого» и 7 кондитерских «Любо», идет постоянный поиск новых форм обслуживания.

ООО «АНПРИС», Компания зарегистрирована 23 декабря 1993 года. Полное название: "АНПРИС", ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ, ОГРН: 1022301816184, ИНН: 2311013567. Регион: Краснодарский край, г. Краснодар. Компания ООО «АНПРИС» расположена по адресу: 350072, г. КРАСНОДАР, РОСТОВСКОЕ шоссе, д. 14, корп. 2. Основной вид деятельности: деятельность гостиниц и ресторанов - деятельность столовых при предприятиях и учреждениях. Отрасль: общественное питание.

Предприятие активно принимает участие в краевой целевой программе «Качество», имеет свидетельство участника программы «Качество» и свидетельство на товарный знак (знак обслуживания) №278916.

ООО «АНПРИС» занимается социальным направлением в общественном питании это организация питания в школах г. Краснодара и организация питания в рабочих столовых. В настоящее время во всех школах произведена модернизация столовых, установлено везде новое современное оборудование, что позволило поднять школьное питание на новый уровень.

Ресторан «Мадьяр» впервые открыл свои двери в Краснодаре в 2001 году. Единственным в городе рестораном венгерской кухни с соответствующим интерьером, и одним из самых любимых мест время проведения краснодарцев. На сегодняшний день это динамично развивающееся компания, которая открыла уже более 10 ресторанов в г. Краснодаре и Краснодарском крае. Такие рестораны как «Белая дача», «Грей Гусь», «Дон Базилио», « Пинокио Джан» и другие входят в лучшую десятку ресторанов по Краснодарскому краю. В перспективах компании открытие ресторанов в Европе.

Часы вариативной части основной образовательной программы используются с целью расширения и углубления знаний и умений направленных на подготовку, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, работодателей следующим образом.

5.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ЧАСОВ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ МЕЖДУ ЦИКЛАМИ ОПОП

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Вариативная часть				
		итого	Во взаимодействии с преподавателем		консультации	ПА
			всего	в том числе практических занятий		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	40	40	16	0	0
ОГСЭ.05	Психология общения Знать:	4	4	0	0	0
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности Знать: Уметь:	36	36	16	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	10	0	0	4	6
ЕН.01	Химия	10	0	0	4	6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	124	50	0	32	42
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18	0	0	12	6
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8	0	0	2	6
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	18	0	0	12	6
ОП. 04	Организация обслуживания	6	0	0	0	6
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6	0	0	0	6
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности Знать:	16	4	0	6	6
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	0	0	0	6
ОП. 08	Охрана труда Знать:	4	4	0	0	0
ОП. 10	Социальная адаптация Знать:	42	42	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	1122	990	344	48	84

ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	82	58	20	12	12
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Знать: правила пользования сборниками рецептов на приготовление п/ф,	10	4	0	3	3
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Знать: пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении п/ф из овощей, в том числе экзотических, рыбы, мяса, птицы, дичи; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству; Уметь: составлять ТТК на новые виды п/ф, с учетом региональных особенностей и требований социальных партнеров; эстетично и безопасно упаковывать готовых полуфабрикатов, на вынос	60	54	20	3	3
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
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	76	58	10	6	12
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Знать: методику разработки новых, фирменных горячих блюд.	5	2	0	0	3
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Знать: ассортимент, рецептуры, характери-	59	56	10	0	3

	<p>ка, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд нутрии, утиной и гусиной печени сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из нутрии, утиной и гусиной печени, с учетом требований к безопасности;</p> <p>техника порционирования горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени для подачи, варианты оформления</p> <p>температура подачи горячих блюд из нутрии, утиной и гусиной печени;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени,</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из кролика и нутрии, гусиной и утиной печени, сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из нутрии, гусиной и утиной печени сложного ассортимента сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество орга-</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	нолептическим способом горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени сложного ассортимента; контролировать температуру подачи горячих блюд из нутрии, гусиной и утиной печени;					
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	106	88	28	6	12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Знать: способы и формы инструктирования персонала в области для создания гармоничных холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;	4	4	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Знать: особенности питания детей школьного возраста, возрастные категории, нормы потребления, особенности питания школьников, особенности составления меню для школьного питания: режимы питания, рекомендуемы блюда, составление меню; особенности приготовления блюд для школьного питания; понятие и виды диетического питания. виды щажения; особенности приготовления п блюд для разных диет. ассортимент холодных закусок из рыбной гастрономии, субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания; пищевую, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых холодных закусок из рыбной гастрономии, субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для созда-	90	84	28	0	6

	<p>ния гармоничных холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>технику порционирования, варианты оформления холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания, для подачи;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>температуру подачи холодных закусок из рыбной гастрономии, субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>принципы и приемы презентации салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика потребителям</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд школьного и диетического питания:</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры соусов, заправок, салатов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с региональных особенностей и требований социальных партнёров, холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные закуски из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания, в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>организовывать хранение холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов; а так же блюд школьного и диетического питания;</p> <p>вести учет реализованных холодных закусок из рыбной гастрономии, из субпродуктов, винегретов с прилавка/раздачи; а так же блюд школьного и диетического питания с раздачи;</p> <p>готовить и презентовать холодные блюда, кулинарные изделия, закусок с элементами шоу;</p> <p>кратко излагать концепции, оказавшие</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	влияние на выбор и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; составлять портфолио на предлагаемые холодные блюда, кулинарные изделия, закусок;					
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	82	58	32	12	12
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента <u>Знать:</u> принципы и правила составления портфолио на предлагаемые холодные и горячие десерты, напитки	9	4	0	2	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента <u>Знать:</u> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения натуральных фруктов, ягод, фруктовых салатов, компотов, киселей; характеристику желирующих веществ, их характеристику, свойства и применение в кулинарии; рецептуры, современные методы приготовления, и подачи натуральных фруктов, ягод, фруктовых салатов, компотов, киселей, разных видов желе и желерованных десертов; температуру подачи натуральных фруктов, ягод, фруктовых салатов, компотов, киселей, разных видов желе и желерованных десертов; технику порционирования, варианты оформления натуральных фруктов, ягод, фруктовых салатов, компотов, киселей, разных видов желе и желерованных десертов; принципы и приемы презентации холодных и горячих десертов, напитков потребителям <u>Уметь:</u> готовить и презентовать холодные и горячие десерты, напитки с элементами шоу; кратко излагать концепции, оказавшие	61	54	32	4	3

	влияние на выбор и оформление холодных и горячих десертов, напитков; составлять портфолио на предлагаемые холодные и горячие десерты, напитки					
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	116	104	46	0	12
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Знать: методы расчета сырья для новых кондитерских изделий, адаптацию рецептур, с учетом региональных особенностей и требований социальных партнеров	7	4	0	0	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	103	100	46	0	3

	<p>Уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>					
ЭМ	Экзамен по модулю	6	0	0	0	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	22	4	8	6	12
МДК.06.01	<p>Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p> <p>Уметь: определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров; владеть навыками маркетинговых исследований;</p> <p>Знать: основы бухгалтерского, финансового и статистического учета на предприятиях питания; технологии маркетинговых исследований в организациях питания; методы деловых коммуникаций и публичных выступлений; методы взаимодействия с потребителями; технологии маркетинговых исследований;</p>	10	4	8	0	6
ЭМ	Экзамен по модулю	12	0	0	6	6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	638	620	200	6	12
МДК.07.01	<p>Организация работы повара</p> <p>Уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборуд-</p>	488	476	200	6	6

	<p>дования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания,</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>готовить несложные блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам,</p> <p>соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции,</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда,</p> <p>аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p><u>Знать:</u></p> <p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,</p> <p>рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними,</p> <p>правила пользования сборниками ре-</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>цептур для приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>					
УП.07	<p>Учебная практика</p> <p><u>Иметь практический опыт:</u></p> <p>подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания,</p> <p>уборки рабочих мест основного производства организации питания,</p> <p>проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания,</p> <p>упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности, условиям хранения, товарному соседству,</p> <p>подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий,</p> <p>обработки, нарезки и формовки овощей,</p> <p>подготовки несложных рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы,</p> <p>приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями,</p> <p>приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы,</p> <p>приготовления каш и гарниров из круп,</p> <p>приготовления несложных блюд из рыбы,</p> <p>приготовления несложных блюд из мяса</p>	144	144	0	0	0

	и мясных продуктов, домашней птицы, приготовления блюд из яиц, приготовления блюд из творога, приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, приготовления горячих напитков, приготовления и оформление несложных салатов, процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширование продукции, порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий					
ЭК	Квалификационный экзамен	6	0	0	0	6
	Общий объем образовательной программы	1296	1080	360	84	132

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
ОУД.01	Русский язык	
ОУД.02	Литература	
ОУД.03	Иностранный язык	
ОУД.04	Математика	
ОУД.05	История	
ОУД.06	Физическая культура	
ОУД.07	ОБЖ	
ОУД.08	Астрономия	
ОУД.09	Информатика	
ОУД.10	Обществознание	
ОУД.11	Экономика	
ОУД.12	Право	
ОУД.13	Естествознание	
ОУД.14	География	
ОУД.15	Экология	

ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОГСЭ.05	Психология общения	
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04	Организация обслуживания	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.08	Охрана труда	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Социальная адаптация	
ПМ.01	организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП 01	Учебная практика	
ПП 01	Производственная практика	
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.02.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	
МДК.02.02	процесс приготовления, подготовки к реализации	

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика	
ПМ.03	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	
МДК.03.02	процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	
УП. 03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
ПМ.04	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	процесс приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
ПМ.05	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	процесс приготовления, подготовки к реализации	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
ПМ.06	организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06	Производственная практика	
ПМ.07	Выполнение работы по профессии 16675 Повар	
МДК.07.01	Организация работы повара	
УП.07	Учебная практика	
ПП.07	Производственная практика	
	Квалификационный экзамен	
ПДП	Преддипломная практика	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО осуществляется в соответствии с порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте России 30 июля 2013 г. N 29200;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.», зарегистрирован в Минюсте России 15 января 2015 г. N 35545.

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 г. N 31 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464», зарегистрирован в Минюсте России 7 марта 2014 г. N 31539.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Система текущего и промежуточного контроля качества обучения студентов предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение целостного и полного усвоения студентами содержания образовательных программ среднего профессионального образования;
- широкое использование современных контрольно-оценочных технологий;
- организацию самостоятельной работы студентов с учетом их индивидуальных способностей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения студентов на уровне преподавателя,

методического объединения, отделения колледжа.

Текущий контроль знаний оценивает результаты учебной деятельности в течение семестра по дисциплинам, профессиональным модулям.

Целью текущего контроля является повышение качества учебного процесса путем систематизации контроля знаний, студентов на протяжении всего семестра. Текущий контроль успеваемости предусматривает систематический мониторинг качества получаемых знаний и практических навыков по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана, а также самостоятельной работы студентов над изучаемой дисциплиной.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения

Текущий контроль может включать опрос, выполнение заданий, контрольных работ, тестов и другие формы проверки уровня подготовки.

Текущая и промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студентов за семестр. Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку, и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста Федеральному государственному образовательному стандарту профессионального среднего образования в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы. Полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине.
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач.
- в наличие умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются знания, умения, компетенции студентов колледжа. Промежуточная аттестация студентов проводится по предметам и в сроки, предусмотренные учебными планами колледжа.

Текущая аттестация проводится в соответствии с учебным планом

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;
- дифференцированный зачет (зачет с оценкой);
- экзамен квалификационный;
- квалификационный экзамен.

Результаты успеваемости по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, проставляются в журналах, ведомостях, зачетных книжках.

Результаты успеваемости оцениваются по 5-ти бальной шкале:

5 (отлично)

4 (хорошо)

3 (удовлетворительно)

2 (неудовлетворительно)

Недифференцированные зачеты оцениваются отметками «зачтено», «не зачтено».

Экзамен квалификационный оценивается:

- «вид профессиональной деятельности» «освоен», с выставлением оценки;
- «вид профессиональной деятельности» «не освоен».

Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются колледжем самостоятельно, периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами.

Верхний предел числа экзаменов, проводимых, в учебном году, установленный Федеральным государственным образовательным стандартом – не более 8 экзаменов. Количество зачетов не более 10 в год, зачет или дифференцированный зачет по физической культуре в их число не входит.

Количество и наименование дисциплин для промежуточной аттестации, а также форма промежуточной аттестации устанавливаются рабочим учебным планом.

При выборе дисциплин для комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам, обязательно, учреждение должно руководствоваться наличием между ними межпредметных связей.

Зачет по отдельной дисциплине предусматривается в соответствии с рабочим учебным планом. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Зачет должен быть выставлен на заключительном занятии, а ведомость с результатами зачета представляет заведующему отделением в тот же день.

Промежуточная аттестация в условиях реализации модульно-компетентного подхода в профессиональном образовании может проводиться непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей или учебных дисциплин, а также (по выбору образовательного учреждения) после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Для проведения всех видов промежуточной аттестации колледжа создаются фонды оценочных средств.

Экзамен по междисциплинарному курсу может проводиться после завершения теоретического и лабораторно-практического обучения.

Экзамен по профессиональному модулю проводится после изучения всех междисциплинарных курсов и прохождения всех видов практик, предусмотренных учебным планом.

Экзамены могут проходить как концентрированно, так и сосредоточенно в течении семестра после завершения изучения дисциплины, профессионального модуля или междисциплинарного курса

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются:

- проверка соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО работодателей;
- определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной СПО.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Порядок ее подготовки и проведение определяется Положением о ГИА в ГБПОУ КК «КТЭК», утвержденным директором колледжа, которое разработано в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников. Государственная итоговая аттестация при реализации основной образовательной программы базового уровня по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в виде выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы установлен ФГОС и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 6 недель.

срок подготовки дипломной работы 4 недели, защита дипломной работы 2 недели

Условия подготовки и процедура проведения и защиты выпускной квалификационной работы

Преподаватели профессиональных модулей готовят темы дипломных работ в соответствии с квалификационными требованиями, профессиональными компетенциями к выпускнику по специальности и утверждают их на заседании ЦМК. Обязательное требование – в соответствии тематики выпускной

квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Студентов знакомят с темами за 6 месяцев до ГИА, темы и руководители ВКР закрепляются за студентами приказом директора колледжа. По утвержденным темам руководителя выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания по дипломным работам выдаются студентам после приказа, но не позднее, чем за 2 недели до выхода на преддипломную практику.

Задания на выпускные квалификационные работы рассматриваются цикловой методической комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно – производственной работе.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий и графика их выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи при подготовке выступления на защиту;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Для подготовки студентов к государственной итоговой аттестации используются учебные аудитории:

- кабинет, оснащенный методическими указаниями по выполнению ВКР; информационной и справочной литературой для выполнения разделов дипломной работы;
- кабинет информатики и документационного обеспечения управления, оснащенный современным оборудованием с программным содержанием, обеспечивающим качественное выполнение разделов дипломной работы;

В период подготовки ВКР организуется предварительная защита дипломной работы на заседании ЦМК, в ходе которой выпускникам даются заключительные рекомендации по оформлению иллюстрационного материала к дипломной работе и выступлению. Готовая ВКР сдается на рецензирование и на руки выпускнику не выдается.

Законченная дипломная работа должна состоять из теоретической, практической части и приложений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденной федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере

образования, определенного в соответствии с федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Дипломная работа должна иметь рецензию эксперта по профилю специальности и отзыв руководителя.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. На защиту выпускной квалификационной работы отводится не более 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а так же рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Выступление выпускника сопровождается мультимедийной презентацией.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а так же тем, в какой мере сформулированных в работе предложения способствуют улучшению качества экономической работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнению работ, оказания услуг, в том числе финансовых, налоговых и банковских.

7.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные ГБПОУ КК «КТЭК», доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляют возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из ГБПОУ КК «КТЭК». Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные ГБПОУ КК «КТЭК» сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные

результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в ГБПОУ КК «КТЭК» на период времени, установленный ГБПОУ КК «КТЭК» самостоятельно, но не менее времени предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается ГБПОУ КК «КТЭК» не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ КК «КТЭК».

Форма государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.