Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно – технологический техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация выпускника: повар, кондитер

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

2016

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор ООО «Мир Развлечений»
_____ А.П. Галенко
«30» августа 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Кафе «Кавказ»
_____ Е.Ю. Ильинова
«30» августа 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор Кафе «Эдем»
_____ М.В. Старухин
«30» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ КК «КАТТ»
_____ П.Ф. Середа
«31» августа 2016 г.

РАССМОТРЕНА на заседании УМО «Сферы питания»
Протокол № 1 от «30» августа 2016 г.
Председатель УМО
_____ Захарченко О.А.

РАССМОТРЕНА на заседании педагогического совета ГБПОУ КК «КАТТ»
Протокол № 1 от «31» августа 2016 г.
Секретарь _____ Питчук С.И.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар; кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 2 августа 2013 г, зарегистрировано в Минюсте 20 августа 2013 г, №29749, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессионального стандарта профессиональных стандартов индустрии питания (разработаны федерацией рестораторов и отельеров России, утверждены Российским союзом промышленников и предпринимателей 1 ноября 2007г. (1часть), 2008г(2 часть); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №610нот 08.09.2015(зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597нот 07.09.2015(зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям «Поварское дело» (дата вступления в силу: 12.03.2015), «Кондитерское дело» (дата вступления в силу: 12.08.2014) и интересов работодателей.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно - технологический техникум»

Разработчики:

Заместитель директора по УПР ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Першина И. В.
Заместитель директора по УР ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Тетманова И.М.
Заместитель директора по НМР ГБПОУ КК «КАТТ», кандидат педагогических наук	_____	Шепель А.В.
Старший мастер, преподаватель первой категории ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Питчук С.И.
Методист, первой категории ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Погорелова Т.Н.
Председатель УМО «Сферы питания», преподаватель высшей категории ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Захарченко О.А.
Председатель УМО ОД по ОГ и СЭД, преподаватель высшей категории ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Орехова Д.Г..
Председатель УМО ОД по профильным, математическим и естественнонаучным дисциплинам, преподаватель высшей категории ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Приходько Э.А.
Преподаватель высшей категории ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Ворушилина Л.Н.
Мастер производственного обучения ГБПОУ КК «КАТТ»	_____	Алемская З.И.

СОДЕРЖАНИЕ

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) 4

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 7

2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников 7

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 7

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 9

3.1. Нормативные сроки освоения программы 9

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 (ОК010-2014 МСК308): 9

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН 10

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП 12

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК 16

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 18

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)

Основная образовательная программа начального профессионального образования, реализуемая Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края «Курганинским аграрно-технологическим техникумом» (ГБПОУ КК «КАТТ») по направлению подготовки 19.01.17 «Повар; кондитер» и профилю подготовки –повар , кондитер, компетенций WSR/WSI –«Поварское дело», «Кондитерское дело», профессий ПС: «Повар», «Кондитер».

ОПОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую ГБПОУ КК«Курганинский аграрно – технологический техникум» с учётом потребностей рынка труда города и района и на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар; кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 798 и зарегистрирован в Минюсте России от 20 августа 2013 года № 29749, укрупненная группа - 5122 Повар, приготовитель молочных коктейлей, приготовитель напитков и работники родственных профессий по соответствующему направлению подготовки в части:

- профиля подготовки;
- компетентностно - квалификационной характеристики выпускника;
- содержания и организации образовательного процесса;
- ресурсного обеспечения реализации ОПОП;
- итоговой государственной аттестации выпускников.

ОПОП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ КК «КАТТ» .

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ГБПОУКК «КАТТ» по направлению подготовки 19.01.17 «Повар; кондитер»и профилю подготовки составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. N 543;
- Федеральный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.02 «Повар; кондитер»»(утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798);
- Закон «Об образовании в Краснодарском крае» от 16.07.2013 г. № 2770-КЗ;
- «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291;
- Рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования от 29 мая 2007 года № 03-1180;
- Разъяснения по формированию примерных основных образовательных программ начального профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС (письмо Департамента государственной политики в сфере образования Минобрнауки РФ «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования от 28 декабря 2009 года № 03-2672»);

Рекомендации по разработке базисного учебного плана по профессии НПО (для очной формы обучения) (письмо Департамента государственной политики в сфере образования Минобрнауки РФ «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования от 28 декабря 2009 года № 03-2672»);

Устав ГБПОУ КК «Курганинский аграрно - технологический техникум».

- Локальные акты, утвержденные на Педагогическом Совете техникума 30.09.2013 года, протокол № 1.

Целью разработки ОПОП ГБПОУ КК«КАТТ» является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по направлению подготовки 19.01.17 «Повар; кондитер»с учётом подготавливаемого профиля.

Миссия ОПОП ГБПОУ КК «КАТТ» заключается в выстраивании образовательного пространства, адекватного подростковому возрасту через

создание условий для социального и образовательного самоопределения обучающегося; для получения обучающимися качественного современного профессионального образования, позволяющего выпускнику занимать осмысленную, активную и деятельную жизненную позицию, востребованности на рынке труда и возможности дальнейшего обучения в высших учебных заведениях.

Основными задачами ОПОП ГБПОУ КК «Курганинский аграрно - технологический техникум» являются:

- формирование компетентностного подхода к подготовке кадров как основы для реализации ФГОС. Совместная работа с работодателями должна включать все виды взаимодействия в ключе модернизации образовательного процесса (разработка новых квалификационных требований, разработка профессиональных компетенций или новых трудовых функций, создание совместных программ обучения, практики);
- формирование социокультурной среды, создание условий необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- формирование развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Срок освоения ОПОП ГБПОУ КК «КАТТ» по направлению подготовки 19.01.17 «Повар; кондитер»с учётом подготавливаемого профиля составляет 2 года 10 месяцев.

Поступающий в ГБКОУ КК «КАТТ» должен иметь основное (общее) образование, подтверждающее документом государственного образца и медицинское заключение о профессиональной пригодности к освоению данной образовательной программы.

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

2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

-основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

-технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

-посуда и инвентарь;

-процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар; кондитер готовится к следующим видам деятельности:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

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

Общие компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных

	профессиональных знаний (для юношей).

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

ВПД 1	**Приготовление блюд из овощей и грибов.**
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3	**Приготовление супов и соусов**
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	**Приготовление блюд из рыбы**
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ВПД 5	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД 6	**Приготовление холодных блюд и закусок.**
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД7	**Приготовление сладких блюд и напитков**
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВДП 8	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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 с получением среднего (полного) общего образования – 2 года 10месяцев.

3.2. Требования к поступающим

Поступающие обязаны предоставить при поступлении следующие документы:

аттестат о среднем (полном) общем образовании;

аттестат об основном общем образовании;

диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;

документ об образовании более высокого уровня.

3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК010-2014 МСК308):

16675 Повар

12901 Кондитер

11176 Бармен

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

19.01.17 Повар; кондитер (2 года10 месяцев) группа 4А

индекс	Наименование циклов , дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся				Распределение об (час. в семестр)	
			Максимальн ая	Самостоятел ьная работа	Обязательная аудиторная		1 курс	
					Всего занятий	В т.ч. Лабора торных	1 сем	2сем
							17 нед.	23 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Общеобразовательные дисциплины	**3,14,2**	**3078**	**1026**	**2052**	**1055**	**578**	**684**
ОУД.01.01	Русский язык и литература. Русский язык	Э	171	57	114	200	34	23
ОУД.01.02	Русский язык и литература. Литература	ДЗ	256	85	171		34	43
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	256	85	171	170	34	44
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э	342	114	228	100	51	53
ОУД.04	История	ДЗ	256	85	171	35	34	44
ОУД.05	Физическая культура	З,З,ДЗ	257	86	171	161	51	69
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	20	34	38
ОУД.07	Информатика и ИКТ	ДЗ	162	54	108	70	34	42
ОУД.09	Химия	Э	257	86	171	90	51	44
ОУД.15	Биология	ДЗ	108	36	72	20	34	38
ОУД.08	Физика	ДЗ	162	54	108	60	34	42
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	256	85	171	40	34	46
ОУД.16	География	ДЗ	108	36	72	10	34	38
ОУД.17	Экология	ДЗ	108	36	72	10	34	38
ОУД.018	Кубановедение	ДЗ	86	29	57	5	34	23
ОУД. 19	Основы православной культуры	ДЗ	60	20	40	5	17	23
ОУД. 20	Основы бюджетной грамотности	ДЗ	54	18	36	6		36
ОУД.21	Основы предпринимательской деятельности	Э	70	23	47	7		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**3,2,0**	**306**	**102**	**204**	**110**	**34**	**72**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	69	23	46	26	17	29
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Э	69	23	46	25	17	29
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	66	22	44	25		14
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	54	18	36	18		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16		
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**9,17,2**	**2088**	**204**	**1884**	**231**		**72**
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**Э**	**198**		**180**			**72**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		54	18	36	18		36
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		72			36

ПП.01	Производственная практика		72		72			
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**Э**	**234**		**216**			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		54	18	36	20		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72		72			
ПП.02	Производственная практика		108		108			
ПМ.03	**Приготовления супов и соусов**	**Э**	**218**		**193**			
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		74	25	49	30		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72			
ПП.03	Производственная практика		72		72			
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**Э**	**240**		**220**			
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы		60	20	40	20		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72		72			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108		108			
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**Э**	**268**		**203**			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		88	29	59	25		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72		72			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108		108			
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**Э**	**213**		**190**			
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		69	23	46	18		
УП.06	Учебная практика	ДЗ	72		72			
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72		72			
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**Э**	**198**		**180**			
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		54	18	36	20		
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72		72			
ПП.07	Производственная практика		72		72			
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**Э**	**519**		**466**			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	159	53	106	60		
УП.08	Учебная практика	ДЗ	108		108			
ПП.08	Производственная практика		252		252			
ФК.00	Физическая культура	З,3,ДЗ	72	36	36	36		
	Всего	**16,27,4**	**5544**	**1368**	**4176**	**1412**	**612**	**828**
ГИА	Государственная итоговая аттестация							
Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа		всего	Дисциплин и МДК		2700		612	828
			Учебной практики		612			
			Произв.прак/ предипломной практики		864			
			Экзаменов		16			2
			Дифф.зачет.		27			7
			зачетов		4		1	1

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП 19.01.17 ПОВАР; КОНДИТЕР

ГБПОУ КК«Курганинский аграрно – технологический техникум» при подготовке кадров по профессии 19.01.17 Повар; кондитер (на основании Федерального Закона № 555 от 20 мая 2010 г. и Постановления Правительства РФ № 1015 от 24.12.2008 г. « Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области образования»)учитывает: группу региональных требований к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей основной профессиональной образовательной программы ОПОП, связанных с производственными технологиями, предметами и средствами труда, особенностями организации труда на предприятиях Краснодарского края.

Для формирования вариативной части обязательных аудиторных занятий циклов ОПОП проводилось заседание методического объединения «Сферы обслуживания»затем заседание педагогического совета где было составлено заключение о согласовании работодателями и социальными партнерами: генеральным директором ООО «Мир Развлечений» А.П. Галенко, директором Кафе «Сан-Ремо» Л.Н. Терещенко, директором Кафе «Эдем»М.В. Старухиным, основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 19.01.17 Повар; кондитер вариативная часть распределена на углубление изучения профессиональных модулей для углубления теоретической подготовки учащихся в связи со сложностью профессиональных модулей и уровнем подготовки. Вариативная часть составляет - 144 часа. Данные часы направлены на расширение и углубление подготовки, определяемую содержанием обязательной части, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и распределены следующим образом:

Индекс	**Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту**	**Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.**	**Обязательная учебная нагрузка, час.**	**Документ на основании которого введена вариативная часть**
1	2	3	4	5
ОП.01	В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве ***уметь:*** *проводить санитарный контроль качество готовой продукции*	21	14	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями –

	знать: *Морфология и физиологию микробов Патогенные микроорганизмы . Пищевые инфекционные заболевания острые и кишечные инфекции Глистные заболевания стафилококковое оправления Моющие и дезинфицирующие средства* *Микроклимат производственных цехов Требования к складу сухих продуктов Требования к хранению хлеба*			социальными партнерами № 9 от 25.06.2016года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17 Повар; кондитер
ОП.02	В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ***Знать:*** *Принципы составления суточного рациона* *Химический состав пищевых продуктов Санитарные требования к продуктам для диетического питания.* ***Уметь :*** *Сохранять витамины при тепловой обработке* *Определять качество пищевых продуктов и методы его определения. Производить расчёт энергетической ценности продуктов*	21	14	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями – социальными партнерами № 9 от 25.06.2016 года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17 Повар; кондитер
ОП.03	В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине Техническое оснащение и организация рабочего места знать: *Механические свойства машиностроительных материалов используемых в машиностроении* *Правила эксплуатации и техническую характеристику МИМ-82* *Мясоразрыхлители, Механизм МБП11-1 для нарезки мяса бефстроганов* *Механизм для дробления орехов и растирания мака* *Понятие о теплообмене. тепло и его состав Линии самообслужимания. Комплекты оборудования* ***Уметь:*** *Поверять весы, клеймение и техническую характеристику подбирать оборудование инвентарь в овощном цехе Организовывать работу цеха доработки полуфабрикатов составлять банкетное меню*	18	12	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями – социальными партнерами № 9 от 25.06.2016 года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17 Повар; кондитер
ОП.04	В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6	4	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями – социальными партнерами № 9 от 25.06.2016 года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17

				Повар; кондитер
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» обучающийся должен: ***уметь:*** *использовать различные технологии приготовления и оформления супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах: рассольников;* ***знать:*** *способы сокращении потерь и сохранения питательной ценности изделий при различных способах нагрева; создание определенной среды (кислой, соленой и др.); виды ароматических веществ и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими; правила составления технологических и калькуляционных карт.*	18	12	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями – социальными партнерами № 9 от 25.06.2016 года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17 Повар; кондитер
ПМ 04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля Приготовление блюд из рыбы обучающийся должен:***уметь:*** *использовать различные технологии и оформление блюд из щуки, камбалы; обрабатывать рыбу из семейства скорпеновых, угревых, использовать различные технологии приготовления диетических блюд из морских водорослей.* ***знать:****, способы обработки щуки для фаршировании, способы обработки камбалы; рыбы семейства скорпеновых; миноговых, угревых. а также моллюсков: мидий, гребешков, устриц.*	3	2	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями – социальными партнерами № 9 от 25.06.2016года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17 Повар; кондитер
ПМ 05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.***уметь:*** *использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из кролика, нутрии, перепелок, блюд кубанской кухни, национальных гастрономических изделий: бастурма, шуджух, кебаб.* ***знать:****, способы обработки кроликов, нутрий , ,пернатой дичи, действующие сборники рецептур, составление технологических карт*	10	7	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями – социальными партнерами № 9 от 25.06.2016 года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17 Повар; кондитер
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» обучающийся должен: ***уметь:*** *использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков кубанской*	9	6	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями – социальными

	кухни; готовить обрядовые блюда **знать:** *последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков кубанской кухни,классификацию, ассортимент, рецептуры блюд*			партнерами № 9 от 25.06.2016 года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17 Повар; кондитер
ПМ.08	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» обучающийся должен: **уметь:** *вести процесс изготовления оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам* **знать:**, *рецептуры и основы технологии изготовления фигурных, заказных. Национальных тортов; технологию изготовления и рецептуры кремов, сиропов, отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, приемы художественной отделки кондитерских изделий*	110	73	Протокол заседания методического объединения «Сферы обслуживания» совместно с работодателями – социальными партнерами № 9 от 25.06.2016 года, акты согласования и заключение о согласовании ОПОП по профессии 19.01.17 Повар; кондитер

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ 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	3
О.00 Общеобразовательный цикл		
ОУД.01	Русский язык и литература	Приложение 1.1
ОУД.02	Иностранный язык	Приложение 1.2
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Приложение 1.3
ОУД.04	История	Приложение 1.4
ОУД.05	Физическая культура	Приложение 1.5
ОУД.06	ОБЖ	Приложение 1.6
ОУД.07	Информатика и ИКТ	Приложение 1.7
ОУД.09	Химия	Приложение 1.8
ОУД.015	Биология	Приложение 1.9
ОУД.08	Физика	Приложение 1.10
ОУД.11	Обществознание (вкл. Экономику и право)	Приложение 1.11
ОУД.16	География	Приложение 1.12
ОУД.17	Экология	Приложение 1.13
ОУД.18	Кубановедение	Приложение 2.1
ОУД.19	Основы православной культуры	Приложение 2.2
ОУД.20	Основы бюджетной грамотности	Приложение 2.3
ОУД.21	Основы предпринимательской деятельности	Приложение 2.4
ОП.00 Профессиональный цикл		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Приложение 3.1
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Приложение 3.2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Приложение 3.3
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Приложение 3.4
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 3.5
	ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Приложение 4.1
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Приложение 4.2
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Приложение 4.3
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Приложение 4.4
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Приложение 4.5
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Приложение 4.6
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Приложение 4.7
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Приложение 4.8
УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	Приложение 5.1
ПП .00	Производственная практика	Приложение 5.2
ФК.00	Физическая культура	Приложение 5.3

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:
- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования, письменного экзамена.

Текущий контроль

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:
- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой директором техникума, с участием ведущего преподавателя (ей).

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная(итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Курганинский аграрно – технологический техникум».

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

7.3.Организация итоговой государственной (итоговой) аттестации выпускников.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимымусловием 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. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы)

олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

ПРИЛОЖЕНИЯ

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

_____ А.П. Галенко
«30» августа 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ КК «КАТТ»

_____ П.Ф. Середа
«30» августа 2016 г.

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ № 1
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум» ОПОП СПО ППКРС по профессии 19.01.17 Повар; кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум», в лице директора Павла Федоровича Середы, с одной стороны, и Генерального директора ООО «Мир Развлечений» А.П. Галенко именуемыми в дальнейшем «Предприятия» с другой стороны, вместе именуемой «Стороны», настоящим актом согласовали Основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар; кондитер.

Документация, представленная для согласования - ОПОП ППССЗ по профессии 19.01.17 Повар; кондитер включающий в себя:
- рабочий учебный план по профессии 19.01.17 Повар; кондитер;
- рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов. учебной и производственной практики;
- комплекты фондов контрольно – оценочных средств.

Согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар; кондитер, соответствующей по распределению объема времени вариативной части ОПОП ППКРС в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает наши требования (введения знаний и умений в профессиональные модули) и требования современной экономики района и края, что подтверждается в приложении к данному акту о заключении, о согласовании ОПОП по профессии СПО 19.01.17 Повар; кондитер.

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель Кафе «Кавказ»

_____ Е.Ю. Ильинова
«30» августа 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ КК «КАТТ»

_____ П.Ф. Середа
«30» августа 2016 г.

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ № 2
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум» ОПОП СПО ППКРС по профессии 19.01.17 Повар; кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум», в лице директора Павла Федоровича Середы, с одной стороны, и Руководителем Кафе «Кавказ» Е.Ю. Ильиновой именуемыми в дальнейшем «Предприятия» с другой стороны, вместе именуемой «Стороны», настоящим актом согласовали Основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар; кондитер.

Документация, представленная для согласования - ОПОП ППССЗ по профессии 19.01.17 Повар; кондитер включающий в себя:
- рабочий учебный план по профессии 19.01.17 Повар; кондитер;
- рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов. учебной и производственной практики;
- комплекты фондов контрольно – оценочных средств.

Согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар; кондитер, соответствующей по распределению объема времени вариативной части ОПОП ППКРС в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает наши требования (введения знаний и умений в профессиональные модули) и требования современной экономики района и края, что подтверждается в приложении к данному акту о заключении, о согласовании ОПОП по профессии СПО 19.01.17 Повар; кондитер.

СОГЛАСОВАНО:
Директор Кафе «Эдем»

_____ М.В. Старухин
«30» августа 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ КК «КАТТ»

_____ П.Ф. Середа
«30» августа 2016 г.

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ № 3
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум» ОПОП СПО ППКРС по профессии 19.01.17 Повар; кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум», в лице директора Павла Федоровича Середы, с одной стороны, и директора Кафе «Эдем» М.В. Старухиным именуемыми в дальнейшем «Предприятия» с другой стороны, вместе именуемой «Стороны», настоящим актом согласовали Основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар; кондитер.

Документация, представленная для согласования - ОПОП ППССЗ по профессии 19.01.17 Повар; кондитер включающий в себя:
- рабочий учебный план по профессии 19.01.17 Повар; кондитер;
- рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов. учебной и производственной практики;
- комплекты фондов контрольно – оценочных средств.

Согласно ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар; кондитер, соответствующей по распределению объема времени вариативной части ОПОП ППКРС в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает наши требования (введения знаний и умений в профессиональные модули) и требования современной экономики района и края, что подтверждается в приложении к данному акту о заключении, о согласовании ОПОП по профессии СПО 19.01.17 Повар; кондитер.

Приложение к
акту согласования № 1-3
от «30» августа 2016 г.

Заключение
о согласовании ОПОП ППКРС по профессии
19.01.17 Повар; кондитер

Образовательная база приема: на базе основного общего образования
Квалификация: повар, кондитер
Нормативный срок освоения ОПОП ППКРС: 2 года 10 месяцев
Автор-разработчик ОПОП: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум»

Заключение

1. Представленная Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар; кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 2 августа 2013 г, зарегистрировано в Минюсте 20 августа 2013 г, №29749, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессионального стандарта профессиональных стандартов индустрии питания (разработаны федерацией рестораторов и отельеров России, утверждены Российским союзом промышленников и предпринимателей 1 ноября 2007г. (1часть), 2008г(2 часть); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №610нот 08.09.2015(зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №597нот 07.09.2015(зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940); требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям «Поварское дело» (дата вступления в силу: 12.03.2015), «Кондитерское дело» и интересов работодателей.

ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17 Повар; кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательный, общепрофессиональный, профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика; промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация.

ГБПОУ КК «КАТТ» располагает необходимой материально – технической базой обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебных планом образовательного учреждения. Материально – техническая база соответствует для реализации данной ППКРС.

2. Рабочий учебный план по профессии 19.01.17 Повар; кондитер составлен на основе базисного учебного плана.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики и последовательность их изучения.

При формировании учебного плана распределен весь объем учебного времени, отведенный на реализацию ППКРС, включая инвариативную и вариативную части.

3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей обязательной части разработаны на основе примерных программ и имеют единую структуру. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям, умениям.

Рабочими программами предусмотрена реализация компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

4. Практика учебная и производственная.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: производственная и учебная. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организацией (работодателей).

5. Календарный учебный график учебного процесса отражает объем часов, отведенных на освоение циклов, разделов. Дисциплин, профессиональных модулей и практики, последовательность их изучения. Для учебных дисциплин и профессиональных модулей указаны часы обязательной учебной нагрузки и часы самостоятельной работы студентов, отведенные на их изучение, а для всех видов практик указываются часы только часы обязательной нагрузки.

6. Фонд контрольно – оценочных средств (ФКОС) для аттестации студентов на соответствие их персональных достижении поэтапным

требованием ППКРС является промежуточная аттестация. В ГБПОУ КК «КАТТ» созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

7. Формирование социокультурной среды. ППКРС предусмотрено формирование социокультурной среды, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности. Сохранения здоровья студентов, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

8. ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17 Повар; кондитер разработан с учетом:

- запросов работодателей;
- особенностей развития Краснодарского края;
- профессионального стандарта «Повар»;
- профессионального стандарта «Кондитер»;
- с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;
- потребностей экономики Краснодарского края.

9.Разработка содержания ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17 Повар; кондитер:

- содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли сферы обслуживания с учетом потребностей экономики Краснодарского края;
- содержание охватывает все виды профессиональной деятельности повара; кондитера;
- содержание направленно на формирование следующих общих компетенций:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- следующих профессиональных компетенций:

ВПД 1	**Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3	Приготовление супов и соусов
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ВПД 5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД7	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВДП 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

10. Распределение вариативной части ОПОП ППКРС по специальности профессии 19.01.17 Повар; кондитер.

На основе

- анализа социально – экономического развития Краснодарского края и особенностей развития региона;
- анализа системы среднего профессионального образования требованиям регионального рынка труда;
- анализа передового международного опыта движения WorldSkillsRussia (WSR)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;
- актуального состояния и тенденции развития системы среднего профессионального образования региона

Одобрили содержание вариативной составляющей ОПОП ППКРС, установленной для расширения и углубления подготовки специалистов, определяющей содержанием обязательной части, которая включает: увеличения количества часов на учебные дисциплины и модули обязательной части ОПОП ППКРС следующим образом:

- на увеличение объема времени, отведенного на **профессиональные модули**

ПМ.00	**Профессиональные модули**	1518 (72)	**1244** (144)
ОП.01	В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве ***уметь:*** *проводить санитарный контроль качество готовой продукции* ***знать:*** *Морфология и физиологию микробов Патогенные микроорганизмы . Пищевые инфекционные заболевания острые и кишечные инфекции Глистные заболевания стафилококковое отравления Моющие и дезинфицирующие средства Микроклимат производственных цехов Требования к складу сухих продуктов Требования к хранению хлеба*	69(21)	46(14)
ОП.02	В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ***Знать:*** *Принципы составления суточного рациона* *Химический состав пищевых продуктов Санитарные требования к продуктам для диетического питания.* ***Уметь :*** *Сохранять витамины при тепловой обработке* *Определять качество пищевых продуктов и методы его определения. Производить*	69 (21)	46(14)

	расчёт энергетической ценности продуктов		
ОП.03	В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине Техническое оснащение и организация рабочего места знать: *Механические свойства машиностроительных материалов используемых в машиностроении* *Правила эксплуатации и техническую характеристику МИМ-82* *Мясоразрыхлители, Механизм МБП11-1 для нарезки мяса бефстроганов* *Механизм для дробления орехов и растирания мака* *Понятие о теплообмене, тепло и его состав Линии самообслужимания. Комплекты оборудования* ***Уметь:*** *Поверять весы, клеймение и техническую характеристику* *подбирать оборудование инвентарь в овощном цехе Организовывать работу цеха доработки полуфабрикатов* *составлять банкетное меню*	66(18)	44(12)
ОП.04	В результате изучения вариативной части по учебной дисциплине Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	54(6)	36 (4)
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» обучающийся должен: ***уметь:*** *использовать различные технологии приготовления и оформления супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах: рассольников;* ***знать:*** *способы сокращении потерь и сохранения питательной ценности изделий при различных способах нагрева; создание определенной среды (кислой, соленой и др.); виды ароматических веществ и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими; правила составления технологических и калькуляционных карт.*	74(18)	49 (12)
ПМ 04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля Приготовление блюд из рыбы обучающийся должен:***уметь:*** *использовать различные технологии и оформление блюд из щуки, камбалы; обрабатывать рыбу из семейства скорпеновых, угревых, использовать различные технологии приготовления диетических блюд из морских водорослей.* ***знать:****, способы обработки щуки для*	60(3)	40(2)

	фаршировання, способы обработки камбалы; рыбы семейства скорпеновых; миноговых, угревых, а также моллюсков: мидий, гребешков, устриц.		
ПМ 05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.***уметь:*** *использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из кролика, нутрии, перепелок, блюд кубанской кухни, национальных гастрономических изделий: бастурма, шуджух, кебаб.* ***знать:****, способы обработки кроликов, нутрий , .пернатой дичи, действующие сборники рецептур, составление технологических карт*	88(10)	59(7)
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» обучающийся должен: ***уметь****: использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков кубанской кухни; готовить обрядовые блюда* ***знать:*** *последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков кубанской кухни,классификацию, ассортимент, рецептуры блюд*	69(9)	46(6)
ПМ.08	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» обучающийся должен: ***уметь:*** *вести процесс изготовления оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам* ***знать:****, рецептуры и основы технологии изготовления фигурных, заказных. Национальных тортов; технологию изготовления и рецептуры кремов, сиропов, отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов, приемы художественной отделки кондитерских изделий*	159(110)	106(73)

Распределение часов вариативной ОПОП ППКРС рационально для получения практикоориентированной специальности.

Вывод:

Распределение часов вариативной ОПОП ППКРС рационально для получения практикоориентированной специальности.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования ППКРС профессии 19.01.17 Повар; кондитер соответствует запросам регионального рынка труда и работодателей и отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей, рекомендована к использованию в ГБПОУ КК «Курганинском аграрно – технологическом техникуме».

Эксперты:

Генеральный директор ООО «Мир Развлечений» _____ А.П. Галенко

Руководитель Кафе «Кавказ» _____ Е.Ю. Ильинова

Директор Кафе «Эдем» _____ М.В. Старухин

«30» августа 2016 г.

Лист изменений в ОПОП ППКРС по профессии
19.01.17 Повар; кондитер
для реализации в 2017-2018 учебном году

ОПОП ППКРС пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2017 – 2018 учебном году педагогическим советом ГАПОУ КК «КАТТ»

Протокол № 1 от «30» августа 2017 г.

Приказ директора №403/2 от «30» августа 2017 г.

Директор
ГАПОУ КК «КАТТ» П.Ф. Середа

Приложение № 1

№ п/п	Раздел	Содержание дополнений/ изменений	Основание для внесения дополнения/изменения	Перечень и содержание разделов	Должность лица внесшего изменения
1	ОПОП разработанный и утверждённый на 2015-2016 и 2016-2017 уч.г. (учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик, календарно – тематическое планирование, контрольно – оценочные средства; Учебно-методические материалы) .	Название государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» (ГБПОУ КК «КАТТ») Считать, изменённым и переименованным в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» (ГАПОУ КК «КАТТ»).	В соответствии с приказом департамента имущественных отношений Краснодарского края от 07.07.2017 г. №1359 и приказом министерства образования и молодежной политики Краснодарского края от 17.07.2017 г. № 2953 ГБПОУ КК «КАТТ» переименовано в государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» (ГАПОУ КК «КАТТ»).	В новой редакции	Заместитель директора по НМР
2	Рабочие программы учебных дисциплин	В разделе 3. Условия реализации программы учебной дисциплины П. 3.2.Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	приобретением / изданием новой учебной литературы; материально – техническое оснащение/ или обеспечение;	В новой редакции (в связи с обновлением литературы); материально – техническое оснащение/ или обеспечение	Заместитель директора по НМР

3	Рабочие программы профессиональных модулей	В разделе 4. Условия реализации программы профессионального модуля 4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	приобретением / изданием новой учебной литературы; материально – техническое оснащение/ или обеспечение;	В новой редакции (в связи с обновлением литературы); материально – техническое оснащение/ или обеспечение	Заместитель директора по НМР
4	Рабочие программы, учебных и производственных практик	Информационное обеспечение обучения	приобретением / изданием новой учебной литературы; материально – техническое оснащение/ или обеспечение;	В новой редакции (в связи с обновлением литературы); материально – техническое оснащение/ или обеспечение	Заместитель директора по НМР

Лист изменений в ОПОП ППКРС по профессии
19.01.17 Повар, кондитер
на 2017-2018 учебный год

№ п/п	Раздел	Содержание дополнений/ изменений	Основание для внесения дополнения/изменения
1.	Рабочие программы учебных дисциплин	В тему № 1.1. внесена тема: «Гражданское население в противодействии распространения идеологии терроризма». В самостоятельную работу № 1 также внесена тема: «Гражданское население в противодействии распространения идеологии терроризма».	На основании письма Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 01.08.2017 г. от 47-14247/47-11 «О реализации дополнительной образовательной программы «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма, было рекомендовано включить темы, не противоречащие логике изложения материала, в программы учебных дисциплин «Обществознание», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Заместитель директора по НМР **А.В. Шепель**

Лист изменений в ОПОП ППКРС по профессии
19.01.17 Повар; кондитер
для реализации в 2018-2019 учебном году

ОПОП ППКРС пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2018 – 2019 учебном году педагогическим советом ГАПОУ КК «КАТТ»

Протокол № 1 от « 30 » августа 2018 г.

Приказ директора № 97 от « 03 » сентября 2018 г.

Директор
ГАПОУ КК «КАТТ» П.Ф. Середа