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

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: техник - технолог
Нормативный срок освоения:3 года 10 месяцев
Форма обучения: очная

2019

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор ООО «Мир Развлечений»
_____ А.П. Галенко
«28» августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО:
Начальник Управления образования МО «Курганинский район»
_____ М.Э. Романова
«28» августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель ИП Старухина Жанна Петровна
_____ Ж.П. Старухина
«28» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»
_____ П.Ф. Середа
«___» _____ 2019 г.

РАССМОТРЕНА на заседании УМО «Сферы питания»
Протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО
_____ Захарченко О.А.

РАССМОТРЕНА на заседании педагогического совета ГАПОУ КК «КАТТ»
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.
Секретарь _____ Питчук С.И.

Основная профессиональная образовательная программа СПО по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» № 384 от 22 апреля 2014 г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Минюст РФ № 33234 от 23 июля 2014 г. приказа, 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 № 610н от 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: ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум»
Разработчики:

Заместитель директора по УПР ГАПОУ КК «КАТТ»	Першина И. В.
Заместитель директора по УР ГАПОУ КК «КАТТ»	Гетманова И.М.
Заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «КАТТ», кандидат педагогических наук	Шепель А.В.
методист ГАПОУ КК «КАТТ»	Черненко Ю.В.
Старший мастер, преподаватель первой категории ГАПОУ КК «КАТТ»	Питчук С.И.
Председатель УМО «Сферы питания», преподаватель высшей категории ГАПОУ КК «КАТТ»	Захарченко О.А.
Председатель УМО ОД по ОГ и СЭД, преподаватель высшей категории ГАПОУ КК «КАТТ»	Орехова Д.Г.
Председатель УМО ОД по профильным, математическим и естественнонаучным дисциплинам, преподаватель высшей категории ГАПОУ КК «КАТТ»	Приходько Э.А.
Преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КК «КАТТ»	Пичугина Е.Г.
Преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»	Бойко О.В.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработанную ГАПОУ КК «Курганинским аграрно – технологическим техникумом»

Представленная к рецензированию основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП ППССЗ) по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», реализуемая Курганинским аграрно – технологическим техникумом представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по направлению 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» № 384 от 22 апреля 2014 г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Минюст РФ № 33234 от 23 июля 2014 г. приказа, 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 № 610н от 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).

ОПОП ППССЗ представляет собой комплекс основных характеристик образования, форм аттестации и определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Включает в себя:

- ФГОС;
- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- фонд контрольно – оценочных средств (далее ФКОС) учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ФКОС предназначен для проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся и другие материалы, обеспечивающиеся качество подготовки обучающихся, а также рабочие программы.

Учебный план составлен на основании ФГОС и включает в себя перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их распределение по годам с учѐтом целесообразности обучения.

Все учебные дисциплины и темы профессиональных модулей расположены так, чтобы обеспечить связь между ними.

Время на изучение определялось исходя из его важности для профессиональной подготовки.

Учебные дисциплины и профессиональные модули объединены в циклы по направлениям подготовки:

- общепрофессиональный;
- профессиональный.

При разработке рабочих программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей учтены обязательные требования ФГОС в части профессиональных компетенций и дополнительно актуальные кадровые запросы регионального рынка Краснодарского края.

Содержание профессиональных модулей позволяет сочетать виды профессиональной деятельности, предусмотренные ФГОС и входящие в осваиваемую специальность.

Потребитель образовательных услуг (выпускники и их родители) имеют право на оптимальный выбор видов профессиональной деятельности в рамках специальности.

Отличительной особенностью данной программы в сравнении с существующими является наличие диагностического и критериального аппарата для определения качества освоения данной программы обучающимися.

Программа ориентирована на конечный результат. При разработке ОПОП СПО ППССЗ разработчики учли состояние и перспективы развития предприятий социальных партнѐров по профессиям, входящим в основную специальность, что исключает необходимость доучивания и переучивания выпускников.

В числе конкурентных преимуществ программы отмечено, что к ее реализации привлекается достаточно опытный преподавательский состав, а также работники производства, которые обеспечивают проведение теоретических занятий на высоком профессиональном уровне, а также квалифицированного готовят обучающихся к прохождению практик и профессионально обеспечивают кураторство во время проведения практик.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентности модели выпускника.

Разработанная ЮПОП ППССЗ предусматривает профессионально – практическую подготовку обучающихся в виде:

- учебной;
- производственно;
– преддипломной практик.

Для прохождения обучающимися практик техникумом заключены договора с организациями Курганинского района и Краснодарского края.

Рецензируемая образовательная программа имеет высокий уровень обеспеченности учебно – методической документацией и материалами, в электронном ресурсе, представлены программы всех заявленных дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации.

Таким образом, в целом рецензируемая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработанная ГАПОУ КК «Курганинским аграрно – технологическим техникумом» отвечает основным требованиям ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и способствует формированию общих и профессиональных компетенций по направлению подготовки и может быть использована для осуществления образовательной деятельности по направлению подготовки.

Генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

МП

_____ А.П. Галенко

Начальник Управления образования МО «Курганинский район»

МП

_____ М.Э. Романова

Руководитель ИП Старухина Жанна Петровна Ресторан «Гранд Эдем»

МП

_____ Ж.П. Старухина

«28» августа 2019 г.

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 10
2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников 10
2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 10
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 13
3.1. Нормативные сроки освоения программы 13
3.2. Требования к поступающим 13
3.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК010-2014 МСК308): 13
4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН 14
5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП 20
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК 38
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 40
ПРИЛОЖЕНИЯ 60

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 среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности, реализуемая Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Краснодарского края «Курганинским аграрно-технологическим техникумом» (ГАПОУ КК «КАТТ») по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.).

Нормативную правовую базу разработки ОПОП среднего профессионального образования составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «Об образовании в Российской Федерации».

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.).

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года N 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае», (с изменениями на 5 мая 2019 года).

-Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (с изменениями на 29 июня 2017 года).

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. N 29200.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 апреля 2015 года N 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

-Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении прядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74, от 17.11.2017 N 1138).

-Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 года № 1186 «Об утверждении прядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 03.06.2014 N 619, от 27.04.2015 N 432, от 31.08.2016 N 1129).

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г № 02-68 «» О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- Письмо Минобрнауки России от 19.12.2014 № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

- Постановление Постановления Правительства РФ от 10 февраля 2014 года N 92 «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования (с изменениями на 29 ноября 2018 года N 1439.

- Приказ Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. N 96/134. (Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах).

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюст России N 28785 от 14 июня 2013 г. (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 18.08.2016 N 1061)

- Письмо Минобрнауки РФ от 17.03. 2015 г. N 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах

освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

- Письма Минобрнауки РФ от 08.10.2010 № ИК-1494/19. О введении третьего часа физической культуры.

- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (Одобрено решением Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г.).

- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно - методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з), об уточнении рекомендаций одобренной решением научно – методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017 г..

- Устава Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум» утвержденного приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 17.07.2017 года № 2953;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум».

- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум».

- Положения об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум».

- Положения о внутритехникумовском мониторинге качества образования в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум».

- Положения об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум».

- Положения об организации выполнения и защите курсовой работы (проекта) в ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум».

- Локальные акты, утвержденные на Педагогическом Совете техникума 30.08.2019 года, протокол № 1.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

В области обучения целью ОПОП СПО по данной специальности является: подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, получение среднего профессионального (на уровне специалиста) образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

В области воспитания личности целью ОПОП СПО по данной специальности является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, предусматривает изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального, профессионального; разделов: физическая культура, учебная практика (производственное обучение), производственная практика; промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация.

Практикоориентированность основной профессиональной образовательной программы составляет 50-70 % .

Вариативная часть распределена на углубление изучения профессиональных модулей. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит по одному междисциплинарному курсу. При освоении обучающимися профессионального модуля проводится учебная практика и производственная практика.

Максимальный объём нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение следующих профессиональных модулей:

- МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- МДК.06.01Управление структурным подразделением.

Практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации основной профессиональной образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная. Освоение профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих осуществляется на четвертом курсе в процессе учебной практики.

Прохождение производственной практики (преддипломной) в объеме 4 недели предполагается концентрированно перед Государственной (итоговой) аттестацией. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности, включает текущий контроль освоенных компетенций, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и зафиксированы в рабочих программах. Зачеты, дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин, профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в виде экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю.

По окончании обучения и успешной сдачи Государственной (итоговой) аттестации выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца, с присвоением квалификации «техник - технолог».

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 и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида 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 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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

	результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1:	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3:	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4:	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД.5:	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД.6:	**Организация работы структурного подразделения**
ПК6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер).
ПК 7.1	Производить первичную обработку сырья и продуктов.
ПК 7.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд.
ПК 7.3	Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
ПК 7.4	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

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

Лица поступающие на обучение, должны иметь один из документов:

- аттестат об основном общем образовании;
- паспорт.

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

12901	Кондитер
16675	Повар

4. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2. План учебного процесса 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	НАИМЕНОВАНИЕ ЦИКЛОВ, ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, МДК, ПРАКТИК	Формы промежуточной аттестации	МАКСИМАЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА (ЧАС)	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ работа (ЧАС)	УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА ОБУЧАЮЩИХСЯ (ЧАС)				РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ НАГРУЗКИ ПО КУРСАМ И СЕМЕСТРАМ (час. в семестр)							
					ВСЕГО ЗАНЯТИЙ	В ТОМ ЧИСЛЕ			1 КУРС		2 КУРС		3 КУРС		4 КУРС	
						лекций, уроков	лабораторные и практические занятия	курсовые работы (проекты)	1 семестр 17 недель	2 семестр 23 недели	1 семестр 16 недель	2 семестр 23 недель	3 семестр 16 недель	4 семестр 23 недели	5 семестр 16 недель	6 семестр 14 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	14	15	17	18	20	21
ОУД	**Общеобразовательные дисциплины**	**3,12,1**	**2105**	**701**	**1404**	**685**	**719**	**0**	**578**	**745**	**41**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД. 01.01	Русский язык	Э	117	39	78	23	55		34	44						
ОУД.01.02	Литература	ДЗ	175	58	117	82	35		34	42	25	16				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	175	58	117	1	116		51	66						
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э	234	78	156	64	92		68	88						
ОУД.04	История	ДЗ	179	59	120	30	90		51	69						
ОУД.05	Физическая культура	З,ДЗ	176	59	117	15	102		51	66						
ОУД. 06	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	35	35		17	53						
ОУД.07	Информатика	ДЗ	150	50	100	44	56		34	26	16	24				
ОУД.08	Физика	ДЗ	145	48	97	73	24		34	63						
ОУД. 09	Химия	Э	162	54	108	76	32		51	57						
ОУД. 10	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	162	54	108	68	40		51	57						
ОУД. 15	Биология	ДЗ	108	36	72	56	16		34	38						
ОУД. 16	География	**ДЗ**	108	36	72	60	12		34	38						

ОУД. 17	Экология	ДЗ	54	18	36	32	4		17	19						
УД.01	Астрономия	ДЗ	55	19	36	26	10		17	19						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**3,3,5**	**738**	**246**	**492**	**96**	**396**	**0**	**17**	**55**	**112**	**60**	**96**	**80**	**48**	**24**
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	58	10	48	14	34						48			
ОГСЭ.02	История	Э	58	10	48	27	21				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	190	28	162		162				32	30	24	40	24	12
ОГСЭ.04	Физическая культура	З/З/З/З/З/ДЗ	324	162	162	2	160				32	30	24	40	24	12
ОГСЭ .05	Основы финансовой грамотности	Э	54	18	36	27	9		17	19						
ОГСЭ. 06	Кубановедение	ДЗ	54	18	36	26	10			36						
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1,2,0**	**312**	**104**	**208**	**140**	**68**	**0**	**0**	**0**	**96**	**52**	**24**	**36**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	ДЗ	48	16	32	19	13				32					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	96	32	64	53	11				32	32				
ЕН.03	Химия	Э	168	56	112	68	44				32	20	24	36		
П.00	**Профессиональный цикл**	**14,23,0**	**4332**	**1108**	**3224**	**1304**	**912**	**0**	**17**	**28**	**327**	**676**	**456**	**712**	**528**	**480**
ОП.00	**Общепрофессиональные**	**4,5,0**	**624**	**208**	**416**	**246**	**170**	**0**	**17**	**28**	**80**	**52**	**51**	**44**	**96**	**48**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	68	23	45	31	14		17	28						
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	20	12				32					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	70	23	47	31	16				16	16	15			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	63	21	42	18	24								16	26
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	72	24	48	28	20						24	24		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	48	16	32	24	8								32	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	105	35	70	58	12								48	22
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	16	16						12	20		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48				32	36				

ПМ.00	**Профессиональные модули**	**10,18,0**	**3708**	**900**	**2808**	**1058**	**742**				**247**	**624**	**405**	**668**	**432**	**432**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Э (К)**	**515**	**124**	**391**	**144**	**103**	**0**	**0**	**0**	**247**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	371	124	247	144	103				247					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36		36							36				
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	108		108							108				
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Э (К)**	**463**	**130**	**333**	**176**	**85**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**197**	**136**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	391	130	261	176	85						197	64		
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36		36									36		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	36		36									36		
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Э (К)**	**924**	**236**	**688**	**242**	**230**	**30**	**0**	**0**	**0**	**480**	**208**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	708	236	472	242	230	30				372	100			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72		72							36	36			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144							72	72			
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Э (К)**	**726**	**194**	**532**	**253**	**135**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**532**	**0**	**0**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	582	194	388	253	135							388		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36									36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108		108									108		

ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**Э (К)**	**468**	**108**	**360**	**108**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**360**	**0**
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	324	108	216	108	108								216	
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	36		36										36	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108		108										108	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**Э (К)**	**252**	**60**	**192**	**60**	**60**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**192**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	180	60	120	60	60	16								120
УП. 06	Учебная практика	ДЗ	36		36											36
ПП.06	Производственная практика		36		36											36
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям: 11675 Повар**	**Э (К)**	**360**	**48**	**312**	**48**	**48**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**240**
МДК 07.01	Технология приготовления регионально значимой и национальной кулинарной продукции	ДЗ	144	48	96	48	48								72	24
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72		72											72
ПП.07	Производственная практика		144		144											144
	ВСЕГО:	**21,39,6**	**7488**	**2160**	**5328**	**2225**	**2095**	**0**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**504**
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика				4 нед											4 нед
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация				6 нед											6 нед
ГИА.01	Выполнение выпускной квалификационной работы				4 нед											4 нед
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы				2 нед											2 нед
Консультации 4 часа на одного студента в год Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки					дисциплины и МДК			**4320**	**612**	**828**	**576**	**576**	**468**	**612**	**432**	**216**
Выполнение выпускной квалификационной работы **с 20 мая по 16 июня (всего**					учебная практика			**324**				72	36	72	36	108

4 недели)	Производственная практика / преддипломная практика	**684** **144**				180	72	144	108	180/ 144
Защита выпускной квалификационной работы **ты с 17 июня по 30 июня (всего 2 недели)**	экзамены	**21**		**5**	2	2	2	5	2	3
	дифференцированные зачеты	**39**		**11**	2	5	4	6	3	7
	зачеты	**6**	**1**		1	1	1	1	1	

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум при подготовке кадров по 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014, зарегистрирован в Минюсте РФ № 33234 от 23 июля 2014 г.) и Постановления Правительства РФ от 10 февраля 2014 года N 92 «Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования (с изменениями на 29 ноября 2018 года N 1439 «О внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации») 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.

Техникум ввёл в счёт вариативной части ОПОП учебную дисциплину ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности в объеме 36 часов во исполнение Письмо Минфина России от 16 мая 2017 г. N 17-03-08/29621 «О реализации проекта "Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации», пунктов 4,5, 6 и подпункта «а» 8 раздела 2 протокола совещания у Министра РФ М.А. Абызова от 21.04.2014 г. № АМ – П36-37 пр «О календарном плане рабочей группы по развитию проекта «Бюджет граждан» в 2014 году» Министерством образования и науки РФ совместно с Экспертным советом при Правительстве РФ и письмом № 229/02-01 от 29.08.2014 г. ГБУ КК НМЦ ДПО «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности; Основы предпринимательства в соответствии с потребностями Краснодарского края в развитии предпринимательской деятельности на основании Постановления законодательного собрания Краснодарского края № 47-15080 от 20.10.20 «Об образовании рабочей группы по разработке комплексных мер, нбаправленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае»; ОГСЭ.06 Кубановедение в объеме 36 часов. Дисциплина Кубановедение введена с учётом приказа департамента образования и науки Краснодарского края от 27.05.04 № 01-8/889 «Об утверждении регионального плана учебного плана для образовательных учреждений Краснодарского края». Необходимость введения данных дисциплин вызвана необходимостью повышать уровень подготовки обучающихся по данному направлению.

Для формирования вариативной части обязательных аудиторных занятий циклов ОПОП СПО ППССЗ проводилось заседание учебно - методического объединения «Сфера питания»» затем заседание педагогического совета, где было составлено заключение о согласовании работодателями и социальными партнерами: генеральным директором ООО «Мир Развлечений» А.П. Галенко, начальником управления образования МО «Курганинский район» М.Э. Романовой, директором Кафе «Эдем» Ж.П. Старухиной основной профессиональной образовательной программы ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания вариативная часть, которая составляет *–1296* часов максимальной учебной нагрузки, *864* часа аудиторной обязательной нагрузки, из них *432* часа самостоятельная работа.

Вариативная часть в рабочем учебном плане распределена полностью следующем образом: на углубление изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей для углубления теоретической подготовки обучающихся в связи со сложностью содержания междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Индекс	**Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту**	**Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.**	**Обязательная учебная нагрузка, час.**	**Самостоятельная работа, час.**	**Документ, на основании которого, введена вариативная часть**
1	2	3	4		5
	Вариативная часть циклов ППССЗ	7523 (6173+**1350)**	2195 (1745+**450)**	5328 (4428+**900)**	
ОП	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**738 часов, в том числе вариативная часть 108 часов**	**492 часов, в том числе вариативная часть 72 часов**	**246 часов, в том числе вариативной части 36 часа**	
ОГСЭ.05	В результате изучения вариативной части **ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности** обучающийся должен:	**54 (36+18)**	**36**	**18**	Протокол заседания учебно - методического объединения «Сфера питания» совместно с

	уметь: *1. Выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты, защищать свои права, проводить предварительные расчёты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и сложных процентов, оценивать стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях.* *2. Выбирать подходящий инструмент инвестирования на фондовом рынке, выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг, рассчитывать уровень доходности по инвестициям, анализировать информацию для принятия решений на фондовом рынке.* *3. Пользоваться личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности, заполнять налоговую декларацию, оформлять заявление на получение налогового вычета, рассчитывать сумму налогов к уплате.* *4. Понимать содержание договора страхования, уметь работать с правилами страхования, уметь актуализировать страховую информацию, уметь правильно выбрать условия страхования, уметь оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании.* *5. Определять потребность в капитале для развития бизнеса, составлять бизнес-план, рассчитывать прибыль, налоги, знать порядок уплаты* *налогов в малом и среднем бизнесе, строить структуру управления на*				работодателями – социальными партнерами № 1 от 28.08.2019 года Акты согласования и заключение о согласовании ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Акты согласования и заключение о согласовании ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с социальными партнерами: руководителем ИП Старухина Жанна Петровна Ж.П. Старухиной; генеральным директором ООО «Мир развлечений» А.П. Галенко; начальник управления образования МО «Курганинский район» М.Э. Романовой Федеральный государственный образовательный стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» № 384 от 22 апреля 2014 г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Минюст РФ № 33234 от 23 июля 2014 г. приказа, 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

	предприятии. *6. Различать стратегии инвестирования, выбирать приемлемую для себя стратегию инвестирования с позиции приемлемого уровня риска и доходности, рассчитать доходность инвестиций, диверсифицировать ивестиционный портфель с точки зрения минимизации рисков и приемлемости доходности, распознать финансовую пирамиду среди множества инвестиционных предложений, отличить фишинговый сайт от подлинного, защитить себя от фарминга и фишинга.* *7. Влиять на размер собственной будущей пенсии, с помощью калькулятора, размещённого на сайте Пенсионного фонда России, рассчитывать размер пенсии, выбирать негосударственный пенсионный фонд.* ***знать:*** *В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:* *1. Понятие банковской системы, виды депозитов, порядок начисления простых и сложных процентов, порядок возмещения вкладов, основные параметры депозита, виды кредитов, характеристики кредита, параметры выбора необходимого вида кредита.* *2. Понятие фондового рынка, виды ценных бумаг, разновидности паевых инвестиционных фондов, отличия паевых инвестиционных фондов от общих фондов банковского управления, виды профессиональных участников ценных бумаг, типы валютных сделок.* *3. Основания взимания налогов с граждан, налоги, уплачиваемые гражданами, необходимость получения ИНН и порядок его*				предпринимателей 1 ноября 2007г. (1часть), 2008г. (2 часть); профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 610 н от 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. Письмо Минфина России от 16 мая 2017 г. N 17-03-08/29621 «О реализации проекта "Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации». Письмо министерства образования и науки РФ от 07.08.2014 г. № 08-1045 «Об изучении основ бюджетной грамотности в системе общего

	получения, случаи, в которых необходимо заполнять налоговую декларацию, знание случаев и способов получения налоговых вычетов. *4. Страховой рынок, основные участники страхового рынка, особенности развития страхового рынка в России, классификация страховых продуктов, условия осуществления различных видов страхования, алгоритм действий при наступлении страховых случаев, особенности выбора страховой компании.* *5. Понятие малого и среднего бизнеса, порядок формирования уставного капитала, структура доходов и расходов, порядок расчёта прибыли, необходимость и назначение бухгалтерского учёта, функции маркетинга и менеджмента в работе предприятия, порядок расчёта и уплаты налогов в малом и среднем бизнесе, определение рисков и их снижение.* *6. Виды рисков при осуществлении финансовых операций, способы защиты от финансовых мошенничеств, знания о признаках финансовой пирамиды.* *7. Способы финансового обеспечения в старости, основания получения пенсии по старости, знание о существующих программах пенсионного обеспечения.*				образования». Письмо ГБУ ККНМЦ ДПО №229/02-01 от 29.08.14г. «О разъяснениях по изучению основ бюджетной грамотности». Постановление Законодательного Собрания края от 24 ноября 2010г. №2248-П «О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае», Распоряжение главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 30.09.2008г. №789-р «О мерах по противодействию коррупции в Краснодарском крае», приказ МОН КК от 31.12.2014 г. №5734 «Об утверждении плана противодействия коррупции в профессиональных образовательных учреждениях, подведомственных министерству образования и науки Краснодарского края».
ОГСЭ.06	<u>В результате изучения вариативной части</u> **ОГСЭ.06 Кубановедение** <u>обучающийся должен:</u> ***знать:*** *- особенности природно-хозяйственных комплексов, сформировавшихся на территории Кубани;* *- причины изменения внешнего облика*	**54 (36+18)**	**36**	**18**	

	природных зон, проблемы охраны природных компонентов; *- происхождение и лексическое значение географических названий своей местности;* *- целостность процесса развития социумов (семья, населенный пункт, край, страна, мир);* *- основные этапы и ключевые события истории Кубани в контексте российской истории;* *- историко-культурные памятники родного края (своего города, станицы);* *- факты пребывания известных путешественников на Кубанской земле и их отзывы о нашем крае;* *- литературные произведения, отражающие кубанскую тематику соответствующего периода;* *- фольклор и музыкально-культурное наследие народов, населяющих Кубань.* *- особенности народного и декоративно-прикладного искусства местных этнических общностей;* ***уметь:*** *- показывать на карте расположение природных зон, сформировавшихся на* *- территории края, расселение народов, основные населенные пункты, места важнейших исторических событий;* *- характеризовать природные комплексы;* *- оценивать последствия своих*				

	действий по отношению к природным компонентам; *- осуществлять поиск социальной информации по краеведческой теме из различных носителей (материалов местных СМИ, Интернета, учебного текста и других адаптированных источников);* *- дифференцировать факты и мнения;* *- реконструировать условия и образ жизни, занятия людей, живущих в регионе;* *- объяснять свое отношение к наиболее значительным событиям и личностям Кубани, аргументировать собственную точку зрения;* *- понимать образный язык видов искусства; оценивать творчество народных мастеров Кубани.*				
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**3708 часов, в том числе вариативная часть 1188 часов**	**2808 часов, в том числе вариативная часть 792 часа**	**900 часов, в том числе вариативной части 396 часов**	
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен: ***уметь:*** *органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой*	371 (221+**150)**	247 (147+**100)**	124 (74+**50**)	Протокол заседания учебно - методического объединения специальностей и профессий Сферы питания совместно с работодателями – социальными партнерами № 1 от 28.08.2019.

	дичи; *принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи ;* *выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *выбирать различные способы и приемы подготовки мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *планировать работу производства; разрабатывать технологическую документацию.* ***знать:*** *ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи для сложных блюд;* *виды экзотических видов рыб и нерыбных морепродуктов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;*				

	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; методы обработки и подготовки мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; теоретические основы механического оборудования; *виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;;* *способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи для приготовления сложных блюд;* *правила охлаждения и замораживания подготовленных п/ф из мяса диких животных;* *особенности деятельности предприятий питания;* *принципы оперативного планирования производства и нормативно-технологическую документацию.*				
ПМ.02	В результате изучения вариативной части	391	261	130	Протокол заседания учебно -

	профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен: ***уметь:*** *использовать различные технологии приготовления сложных горячих закусок;* *безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих закусок;* *выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих закусок;* ***знать:*** *ассортимент сложных горячих закусок;* *теоретические основы устройства и работы теплового оборудования;* *технологию приготовления сложных горячих закусок;* *технологию приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов у различных народов мира;* *актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных мясных и рыбных блюд, соусов.*	(280+**111)**	(187+**74)**	(93+**37**)	методического объединения специальностей и профессий Сферы питания совместно с работодателями – социальными партнерами № 1 от 28.08.2019 г.
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен: ***уметь:*** *органолептически оценивать качество*	708 (399+**309)**	472 (266+**206)**	236 (133+**103**)	Протокол заседания учебно - методического объединения специальностей и профессий Сферы питания совместно с работодателями – социальными партнерами № 1 от 28.08.2019 г.

	продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, в том числе молочных, вкусовых продуктов, пищевых жиров и масел; *выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции, в том числе блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *безопасно пользоваться оборудованием для вспомогательных операций производства и реализации продуктов питания;* *выбирать и использовать разнообразные способы и приемы для обслуживания различных контингентов потребителей.* ***знать:*** *ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *классификацию молочных, вкусовых продуктов, пищевых жиров и масел, условия хранения и требования к качеству различных видов указанных групп продуктов;* *требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из дичи и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;* *основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из макаронных изделий;* *методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи,*				

	макаронных изделий; *температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *виды оборудования для вспомогательных операций производства и реализации продуктов питания;* *правила оказания услуг общественного питания;* *формы и методы обслуживания;* *характеристику торговых помещений;* *виды, назначение столовой посуды, приборов, белья;* *правила подготовки торговых помещений к обслуживанию;* *правила и способы подачи блюд и напитков;* *характеристику различных видов приемов, банкетов и правил их обслуживания;* *правила обслуживания различных контингентов потребителей;* *требования к обслуживающему персоналу;* *должностные обязанности менеджера зала, официанта, бармена.*				
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация	582 (303+**279)**	388 (202+**186)**	194 (101+**93**)	Протокол заседания учебно - методического объединения

	процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен: ***уметь:*** *проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* *определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;* *использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* ***знать:*** *ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* *правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* *последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* *способы отделки и варианты оформления*				специальностей и профессий Сферы питания совместно с работодателями – социальными партнерами № 1 от 28.08.2019 г.

	простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.				
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен: ***уметь:*** *органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов:* *апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами; воздушного пирога из яблок, снежков в горячем сливочном соусе,* *выбирать различные способы и приемы приготовления указанных сложных холодных и горячих десертов;* *рассчитывать сырье и полуфабрикаты для приготовления указанных сложных десертов;* *безопасно пользоваться оборудованием для приготовления указанных сложных десертов;* *сервировать, оформлять, подавать данные сложные десерты;* *оформлять технологическую документацию на указанные сложные десерты.*	324 (174+**150)**	216 (116+**100)**	108 (58+**50**)	Протокол заседания учебно - методического объединения специальностей и профессий Сферы питания совместно с работодателями – социальными партнерами № 1 от 28.08.2019 г.

	знать: *основные критерии оценки качества готовых сложных десертов: апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами; воздушного пирога из яблок, снежков в горячем сливочном соусе;* *органолептический метод определения степени готовности и качества указанных десертов;* *виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении данных десертов;* *методы приготовления указанных сложных холодных и горячих десертов, варианты их комбинирования;* *технологию приготовления апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами; воздушного пирога из яблок, снежков в горячем сливочном соусе* *варианты сервировки, оформления и подачи указанных десертов.*				
ПМ.06	В результате изучения вариативной части	180	120	60	Протокол заседания учебно -

	профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» обучающийся должен: ***уметь:*** *обучать персонал на рабочем месте и оценивать результаты обучения, в том числе:* *-четко, логично и последовательно излагать информацию, четко и тактично отвечать на вопросы;* *-планировать программы обучения*; *-планировать организацию мастер-классов, тренингов и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения;* *-вести документацию по обучению на рабочем месте;.* *-анализировать результаты обучения.* ***знать:*** *Важность постоянного профессионального развития персонала и наличия на предприятии питания возможностей для профессионального обучения на рабочем месте.* *Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.* *Роль наставничества в обучении на рабочем месте.* *Важность определения персоналом собственных потребностей в профессиональном развитии и непрерывного повышения собственной квалификации.* *Личная ответственность работников данного уровня в области обучения и оценки*	(135+**45)**	(90+**30)**	(45+**15)**	методического объединения специальностей и профессий Сферы питания совместно с работодателями – социальными партнерами № 1 от 28.08.2019 г.

	результатов обучения. *Правила составления программы обучения.* *Способы и формы оценки результатов обучения персонала.* *Примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятии питания в регионе.* *Важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников.* *Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником.* *Методики обучения в процессе трудовой деятельности.* *Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей.* *Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения.* *Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания.* *Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.*				
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии: «Повар» обучающийся должен: **иметь практический опыт:** *-приготовления и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп,*	**144 (96+48)**	**96**	**48**	Протокол заседания учебно - методического объединения специальностей и профессий Сферы питания совместно с работодателями – социальными партнерами № 1 от 28.08.2019 г.

	бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, блюд и изделий из теста, супов и соусов, блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, дичи, холодных блюд и закусок, сладких блюд, десертов и напитков. ***уметь:*** *- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к простым и основным блюдам;* *- обрабатывать различными методами сырье и продукты;* *- выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных блюд;* *-использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных блюд;* *-оценивать качество готовых блюд;* *-организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки, технологией приготовления и санитарно-технологическими требованиями.* ***знать:*** *-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, продуктов, используемых при приготовлении простых и основных блюд;* *-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при*				

	приготовлении простых и основных блюд; *-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых и основных блюд;* *-правила проведения бракеража;* *-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи простых и основных блюд;* *-правила хранения и требования к качеству простых и основных блюд;* *-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.* *- организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки и санитарно-технологическими требованиями.*				
	Итого часов вариативной части	**1296**	**864**	**432**	

6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
1	2	4
	О.00 Общеобразовательный цикл	
ОУД. 01.01	Русский язык и Литература. Русский язык.	1.1
ОУД. 01.01	Русский язык и Литература. Литература.	1.1.1
ОУД.02	Иностранный язык	1.2
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	1.3
ОУД.04	История	1.4
ОУД.05	Физическая культура	1.5
ОУД. 06	ОБЖ	1.6
ОУД.07	Информатика	1.7
ОУД.08	Физика	1.8
ОУД. 09	Химия	1.9
ОУД. 10	Обществознание (включая экономику и право)	1.10
ОУД. 15	Биология	1.11
ОУД. 16	География	1.12
ОУД. 16	Экология	1.13
УД.01	Астрономия	1.14
	ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ .05	Основы финансовой грамотности	2.5
ОГСЭ. 06	Кубановедение	2.6
	ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	2.7
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2.8
ЕН.03	Химия	2.9
	ОП.00 Профессиональный цикл	
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Физиология питания	3.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	3.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	3.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3.7

ОП.08	Охрана труда	3.9
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3.10
	ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	4.1
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	4.2
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	4.3
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	4.4
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	4.5
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	4.6
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии: Повар**	4.7
ПДП	Производственная практика (преддипломная практика)	5

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 осуществляется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрирован в Минюсте РФ № 33234 от 23 июля 2014 г.).

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

По каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум» после предварительного положительного заключения работодателей, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

7.2. Требования к выпускным квалификационным работам.

Государственная итоговая аттестация выпускников ГАПОУ КК «Курганинский аграрно-технологический техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются локальным актом, разработанным на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации

выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

7.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

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.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, характеризующих образовательные достижения выпускников и подтверждающих освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены документы, характеризующие образовательные достижения выпускников, полученные вне рамок основной профессиональной образовательной программы, в том числе отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии или специальности, характеристики с мест прохождения производственной (преддипломной) практики.

Защита дипломной работы или дипломного проекта проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии 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 также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

Членами комиссии могут быть заданы студенту вопросы по содержанию выпускной квалификационной работы или по другим аспектам, касающимся специальности студента. Ответы студента на заданные вопросы должны быть краткими и обоснованными. В ответах по теме выпускной квалификационной работы следует оперировать данными, полученными в ходе выполнения работы.

По докладу и ответам на вопросы членами государственной аттестационной комиссии оценивают компетенции выпускника.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- соответствие разработки ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции нормативным документам; - рациональный расчет массы мяса для подготовки и приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции нормам Сборника рецептур; - соответствие этапов подготовки мяса, тушки ягнят и молочных поросят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции технологическим процессам; - соответствие выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса нормативным документам - соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции; - применение способов и приемов подготовки мяса, дополнительных ингредиентов для сложной кулинарной продукции	**Входной контроль**: - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - решение ситуационных задач; - тестирование по темам МДК; **Рубежный контроль:** - тестирование по темам МДК. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;

	в соответствии с нормативными документами; - проведение органолептической оценки качества мясных полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса требованиям СанПиН; - выполнение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества нормативным документам;	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- соответствие разработки ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции нормативным документам; -рациональный расчет массы рыбы для сложной кулинарной продукции соответственно Сборника рецептур; - соответствие этапов подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции нормативным документам; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки и приготовление полуфабрикатов из рыбы; - соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы; - применение способов и приемов подготовки рыбы, дополнительных ингредиентов; - проведение	**Входной контроль**: - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - решение ситуационных задач; - тестирование по темам МДК; **Рубежный контроль:** - тестирование по темам МДК. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;

	органолептической оценки качества готовых рыбных продуктов, полуфабрикатов технологическим требованиям; - соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; - выполнение правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества соответственно нормативным документам; - выполнение расчета отходов при подготовке рыбы, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответственно нормативным документам;	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- соответствие разработки ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции нормативным документам; - рациональный расчет массы домашней птицы для сложной кулинарной продукции соответственно Сборника рецептур; - соответствие этапов подготовки домашней птицы для сложной кулинарной продукции нормативным документам; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления	**Входной контроль**: - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - решение ситуационных задач; - тестирование по темам МДК; **Рубежный контроль:** - тестирование по темам МДК. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике; **Итоговый контроль по профессиональному модулю**: - зачет по производственной практике; -квалификационный экзамен по модулю

	полуфабрикатов из домашней птицы; -рациональное применение способов и приемов подготовки домашней птицы, дополнительных ингредиентов; - проведение органолептической оценки качества домашней птицы, полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении домашней птицы; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества в соответствии с нормативными документами; - расчет отходов при подготовке домашней птицы, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с нормативными документами.	
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	-соблюдение технологической последовательности организации приготовления сложных холодных закусок; -использование новых видов сырья в приготовлении сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - владение технологией по оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок; - использование современных методов по декорированию холодных закусок; -обоснование актуальности в разработке ассортимента канапе, легких и сложных	**Входной контроль**: - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - решение ситуационных задач; - тестирование по темам МДК; **Рубежный контроль:** - тестирование по темам МДК. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;

	холодных закусок; -использование оптимальных вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - обоснование выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, -выполнение расчетов по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, -обоснование основных требований и критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, - соблюдение требований СанПиН к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; - использование температурных и санитарных режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с нормативной документацией; - выполнение технологических процессов в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, - использование методов и способов сервировки при подаче канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок технологическим и	

	инструкционным картам	
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- обоснование актуальности ассортимента сложных холодных блюд; -произведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - сохранение качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; -рациональное ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; - выполнение алгоритма приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря, контроля качества и безопасности сложных холодных блюд; -проведение органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов; - презентация приготовленного блюда с элементами шоу; -обоснование актуальности выбора контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; -обоснование актуальности выбора температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд;	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль:** - устный и письменный опрос; - решение ситуационных задач; - оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах; - тестирование по темам МДК; - выполнение рефератов, докладов; - участие в исследовательской, творческой работе; - оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- обоснование актуальности разработки ассортимента сложных холодных соусов; -выполнение расчета массы сырья и полуфабрикатов для	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос;

	приготовления сложных соусов; -ясность и аргументированность проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов; -выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; -владение техникой декорирования блюд сложными холодными соусами; -обоснование контроля качества и безопасности сложных холодных соусов; - соблюдение последовательности в использовании различных технологии приготовления сложных холодных соусов;	- тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике; **Итоговый контроль по профессиональному модулю**: - зачет по производственной практике; -квалификационный экзамен по модулю
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	-обоснованность выбора разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции супов; - соблюдение технологической последовательности приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - адекватность безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов; - определение качества различных видов овощей по органолептической оценке; - соблюдение последовательности технологических операций приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним; - соблюдение температурного	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;

	режим приготовления и подачи разных видов сложных супов; - определение степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции по технологическим показателям; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований;	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- обоснованность организации рабочего места и технологического процесса в соответствии с безопасностью выполняемых работ; приготовления сложных горячих соусов; -выполнение правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов, соусных композиций; - выполнение процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с требованиями ГОСТов; - обоснованность выбора варианта оформления тарелки и блюд с горячими соусами в ресторане (соусная станция); -соблюдение температуры подачи сложных горячих соусов, правил охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - выполнение правил по охране труда и санитарно – гигиенических требований СанПиН.	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль:** тестирования, зачета, защиты отчета лабораторных занятий, коллоквиум, защита совместного задания, защита выполнения производственных задач. Оценка деятельности на практической работе Наблюдения за действиями на практике **Итоговый контроль по разделу**: зачеты по каждому из разделов профессионального модуля
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- составление ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра для практических работ; - соответствие организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль** экспертная оценка: - выполнения лабораторных работ - решений ситуационных задач

	нормативным требованиям; - соответствие использования оборудования и инвентаря требованиям техники безопасности; - соответствие оформления сложной горячей кулинарной продукции, контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции требованиям ГОСТа - точность выполнения расчетов по формулам; - определение классификации, условий хранения и требований к качеству различных видов овощей, грибов, сыров; - определение вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - определение вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; - презентация приготовленного блюда с элементами шоу; - соблюдение температурного, санитарного режима и правила приготовления блюд; - соответствие температуры подачи блюд из овощей, грибов и сыра технологическим требованиям.	- выполнения практических заданий разной сложности; - защиты выступлений с сообщениями (докладами) на занятиях - рефератов и творческих работ; - анализ (самоанализ) производственной деятельности, конкретных производственных ситуаций в период учебной и производственной) практики Экспертная оценка выполнения и защиты курсового проекта **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;
ПК 3.4Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- выполнение разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соответствие организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы нормативным требованиям; - выполнение расчетов по формулам; - определение классификации, условий хранения и требований к качеству различных видов рыбы, мяса и домашней птицы;	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике; **Итоговый контроль по профессиональному**

	- определение вариантов сочетания рыбы, мяса и домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - определение вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - презентация приготовленного блюда с элементами шоу; - соблюдение температурного, санитарного режима и правила приготовления блюд; - соответствие температуры подачи блюд из рыбы, мяса и домашней птицы технологическим требованиям.	**модулю**: - зачет по производственной практике; -квалификационный экзамен по модулю
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-определение качества основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями; - соответствие ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - соответствие оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий нормативным документам; - принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - обоснование выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение режима выпечки, реализации и	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;

	хранения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - презентация приготовленного блюда с элементами шоу; - определение качества и безопасности готовой продукции различными методами; -применение коммуникативных умений при выполнении технологического задания; - выполнение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;	
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-соответствие ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - принятие и обоснование решений организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -определение характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - выполнение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - презентация приготовленного блюда с элементами шоу; - выполнение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - обоснование основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; - рациональный выбор методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - соблюдение температурного	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;

	режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; - соблюдение технологической последовательности приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - применение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; - владение техникой и вариантами оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - выполнение требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- соответствие ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий нормативным документам; - выполнение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с особенностями технологического процесса - принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -обоснование основных показателей качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий.	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	- принятие организационных решений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос;

оформлении.	оформлении; -построение алгоритма организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснованность применения актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; -применение навыков изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря; - применение навыков оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - проведение органолептической оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов; -обоснование и использование правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выполнение требований к качеству сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснование применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов; -владение навыками по изготовлению различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования	- тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике; **Итоговый контроль по профессиональному модулю**: - зачет по производственной практике; -квалификационный экзамен по модулю
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- рассчитывать массу сырья для приготовления сложных холодных десертов; - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных

	приготовления сложных холодных десертов; -проводить расчеты по формулам;ОПОП-260807-51-О-Н-2013 37 - органолептически определять степень готовности и качества сложных холодных десертов; - презентация приготовленного блюда с элементами шоу; - безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь при приготовлении сложных холодных десертов.	задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- рассчитывать массу сырья для приготовления сложных горячих десертов; - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; -проводить расчеты по формулам;ОПОП-260807-51-О-Н-2013 37 - органолептически определять степень готовности и качества сложных горячих десертов; - презентация приготовленного блюда с элементами шоу; - безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь при приготовлении сложных горячих десертов.	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике; **Итоговый контроль по профессиональному модулю**: - зачет по производственной практике; -квалификационный экзамен по модулю
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- планировать работу структурного подразделения (бригады); - рассчитывать выход продукции в ассортименте - вести табель учета рабочего времени работников.	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач;

		- отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- принимать управленческие решения. - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-демонстрировать умения использования и выполнения учётно-отчетной документации -демонстрировать навыки по ведению утверждённой учётно-отчетной документации	**Входной контроль:** - тестирование **Текущий контроль**: - устный и письменный опрос; - тестирование по темам раздела МДК; - решение ситуационных задач; - отчеты по практическим работам. **Итоговый контроль по разделу**: - зачет по учебной практике; **Итоговый контроль по профессиональному модулю**: - зачет по производственной практике; -квалификационный экзамен по модулю

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии: -повышение качества освоения профессионального модуля; -участие в конкурсах, олимпиадах, научных конференциях; - участие в мастер – классах; - положительные отзывы и характеристики от работодателей и статьи в прессе; -участие в конкурсе «Лучший по профессии»	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио студента; результаты участия в конкурсах, конференциях (призовые места, свидетельства об участии, звания лауреатов)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - оценивание эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, лабораторных работ по решению профессиональных задач
ОК 3. Принимать	- способность решения стандартных	Наблюдение и оценка

решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	профессиональных задач, способность нести за них ответственность; - нахождение оптимальных решений в условиях возникновения нестандартной ситуации	на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.	Тестирование; подготовка творческих работ, докладов, эссе
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования -использование результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практик в ходе обучения и практики; - участие в студенческом самоуправлении; - выполнение творческих и проектных работ в команде; - наличие лидерских качеств;	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; -рациональное проведение контроля качества выполненной работы и нести ответственность в рамках профессиональной компетентности; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	- обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального	Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	модуля; - составление резюме, планов; - самостоятельное определение профессионально – ориентированной тематики творческих, проектных работ (курсовых, рефератов, докладов)	(открытые защиты творческих и проектных работ); контроль графика выполнения индивидуальных самостоятельных работ студента;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- выполнение практических, лабораторных работ; курсовых, дипломных проектов; рефератов с учетом инноваций в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах студентов (курсовых, рефератах, докладах, эссе)	Оценка лабораторных работ, презентации докладов и рефератов; учебно – практические конференции; конкурсы профессионального мастерства

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1
к протоколу УМО
«Сфера питания»
№ 1 от 28.08.2019 г.

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ № 2
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум» ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум» (далее ГАПОУ КК «КАТТ»), в лице директора Павла Федоровича Середы, с одной стороны, и Генерального директора ООО «Мир Развлечений» А.П. Галенко, директора ИП. Жанна Старухина ресторан «Гранд Эдем» Ж.П. Старухиной, начальником Управления образования МО «Курганинский район» М.Э. Романовой именуемыми в дальнейшем «Предприятия» с другой стороны, вместе именуемой «Стороны», настоящим актом согласовали Основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Документация, представленная для согласования - ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включающий в себя:

- рабочий учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов. учебной и производственной практики;
- комплекты фондов контрольно – оценочных средств.

Согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, соответствующей по распределению объема времени вариативной части ОПОП ППССЗ 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 специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Заключение о согласовании ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательная база приема: на базе основного общего образования
Квалификации базовой подготовки: техник - технолог

Нормативный срок освоения ОПОП ППССЗ: 3 года 10 месяцев

Автор-разработчик ОПОП: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно – технологический техникум»

Заключение

1. Представленная Основная профессиональная образовательная программа СПО по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» № 384 от 22 апреля 2014 г. приказа МОН РФ, зарегистрирован Минюст РФ № 33234 от 23 июля 2014 г. приказа, 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 № 610н от 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 ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 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.

ГАПОУ 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 ППССЗ.

2. Рабочий учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлен на основе базисного учебного плана.

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

При формировании учебного плана распределен весь объем учебного времени, отведенный на реализацию ППССЗ, 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 ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ППССЗ 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 ППССЗ является промежуточная аттестация. В ГАПОУ КК «КАТТ» созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

7. Формирование социокультурной среды. ППССЗ 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 ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 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 ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

- содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли сферы обслуживания с учетом потребностей экономики Краснодарского края;
- содержание охватывает все виды профессиональной деятельности техника - технолога;
- 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

- следующих профессиональных компетенций:

ВПД 1: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ВПД 3: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД 4: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД.5: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД.6: Организация работы структурного подразделения

ПК6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер).

ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья и продуктов.

ПК 7.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд.

ПК 7.3 Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 7.4 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

10. Распределение вариативной части ОПОП ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

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

Объем времени вариативной части ОПОП оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалистов среднего звена и отражает требования работодателей:

ПМ.00	**Профессиональные модули**	**Максимальной нагрузки**	**Обязательной нагрузки**
ОГСЭ. 05	Основы бюджетной грамотности	54	36
ОГСЭ. 06	Кубановедение	54	36
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	150	100
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	111	74
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	309	206

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	279	186
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	150	100
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	45	30
ПМ.07	Выполнение работ по профессии: Повар	144	96
	Всего:	**1296**	**864**

1.1. В цикле ОГСЭ – 108 часов: на увеличение объема времени на дисциплины «Основы бюджетной грамотности» и «Кубановедение».

Введение учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» 54(36/18) часа обусловлено необходимостью формирования у обучающихся функциональных умений и знаний в сфере финансовой грамотности и умения их использовать на практике, предполагается, что образовательная программа позволит сформировать у обучающихся активную гражданскую позицию, содействовать развитию таких общих компетенций, как умение договариваться (искать компромисс), умение работать в команде, умение отстаивать свою точку зрения, уважение к чужому мнению.

При таком подходе определяется и основная цель курса: способствовать формированию ответственной гражданской позиции через понимание задач и функций бюджетов всех уровней.

Введение учебной дисциплины «Кубановедение» 54(36/18) часа обусловлено тем, что нормативны документы Министерства образования и науки РФ, ст. 29 Закона «Об образовании» и другие предусматривают, наряду с федеральными, введение регионального компонента ФГОС. Этот компонент призван обеспечивать национально – региональную специфику образования, которую реализует Кубановедение. Введение дисциплины позволит формировать у обучающихся знания материалов богатейшей истории и культуры Краснодарского края.

ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**Максимальная часть**	**Обязательная (аудиторная)**	**Самостоятельная часть**
ОГСЭ.05	- В результате изучения вариативной части **ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности** обучающийся должен: ***уметь:*** *1. Выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты, защищать свои права, проводить предварительные расчёты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и*	54	36	18

	сложных процентов, оценивать стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях. *2. Выбирать подходящий инструмент инвестирования на фондовом рынке, выявлять риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг, рассчитывать уровень доходности по инвестициям, анализировать информацию для принятия решений на фондовом рынке.* *3. Пользоваться личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получать актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности, заполнять налоговую декларацию, оформлять заявление на получение налогового вычета, рассчитывать сумму налогов к уплате.* *4. Понимать содержание договора страхования, уметь работать с правилами страхования, уметь актуализировать страховую информацию, уметь правильно выбрать условия страхования, уметь оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании.* *5. Определять потребность в капитале для развития бизнеса, составлять бизнес-план, рассчитывать прибыль, налоги, знать порядок уплаты налогов в малом и среднем бизнесе, строить структуру управления на предприятии.* *6. Различать стратегии инвестирования, выбирать приемлемую для себя стратегию инвестирования с позиции приемлемого уровня риска и доходности, рассчитать доходность инвестиций, диверсифицировать нвестиционный портфель с точки зрения минимизации рисков и приемлемости доходности, распознать финансовую пирамиду среди множества инвестиционных предложений, отличить фишинговый сайт от подлинного, защитить себя от фарминга и фишинга.* *7. Влиять на размер собственной будущей пенсии, с помощью калькулятора, размещённого на сайте Пенсионного фонда России, рассчитывать размер пенсии, выбирать*			

	негосударственный пенсионный фонд. ***знать:*** *В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:* *1. Понятие банковской системы, виды депозитов, порядок начисления простых и сложных процентов, порядок возмещения вкладов, основные параметры депозита, виды кредитов, характеристики кредита, параметры выбора необходимого вида кредита.* *2. Понятие фондового рынка, виды ценных бумаг, разновидности паевых инвестиционных фондов, отличия паевых инвестиционных фондов от общих фондов банковского управления, виды профессиональных участников ценных бумаг, типы валютных сделок.* *3. Основания взимания налогов с граждан, налоги, уплачиваемые гражданами, необходимость получения ИНН и порядок его получения, случаи, в которых необходимо заполнять налоговую декларацию, знание случаев и способов получения налоговых вычетов.* *4. Страховой рынок, основные участники страхового рынка, особенности развития страхового рынка в России, классификация страховых продуктов, условия осуществления различных видов страхования, алгоритм действий при наступлении страховых случаев, особенности выбора страховой компании.* *5. Понятие малого и среднего бизнеса, порядок формирования уставного капитала, структура доходов и расходов, порядок расчёта прибыли, необходимость и назначение бухгалтерского учёта, функции маркетинга и менеджмента в работе предприятия, порядок расчёта и уплаты налогов в малом и среднем бизнесе, определение рисков и их снижение.* *6. Виды рисков при осуществлении финансовых операций, способы защиты от финансовых мошенничеств, знания о признаках финансовой пирамиды.* *7. Способы финансового обеспечения в старости, основания получения пенсии по старости,*			

	знание о существующих программах пенсионного обеспечения.			
ОГСЭ.06	В результате изучения вариативной части **ОГСЭ.06 Кубановедение** обучающийся должен: ***знать:*** *- особенности природно-хозяйственных комплексов, сформировавшихся на территории Кубани;* *- причины изменения внешнего облика природных зон, проблемы охраны природных компонентов;* *- происхождение и лексическое значение географических названий своей местности;* *- целостность процесса развития социумов (семья, населенный пункт, край, страна, мир);* *- основные этапы и ключевые события истории Кубани в контексте российской истории;* *- историко-культурные памятники родного края (своего города, станицы);* *- факты пребывания известных путешественников на Кубанской земле и их отзывы о нашем крае;* *- литературные произведения, отражающие кубанскую тематику соответствующего периода;* *- фольклор и музыкально-культурное наследие народов, населяющих Кубань.* *- особенности народного и декоративно-прикладного искусства местных этнических общностей;* ***уметь:*** *- показывать на карте расположение природных зон, сформировавшихся на территории края, расселение народов, основные населенные пункты, места важнейших исторических событий;* *- характеризовать природные комплексы;* *- оценивать последствия своих действий по отношению к природным компонентам;* *- осуществлять поиск социальной информации по краеведческой теме из различных носителей (материалов местных СМИ, Интернета, учебного текста и других адаптированных*	54	36	18

	источников); *- дифференцировать факты и мнения;* *- реконструировать условия и образ жизни, занятия людей, живущих в регионе;* *- объяснять свое отношение к наиболее значительным событиям и личностям Кубани, аргументировать собственную точку зрения;* *- понимать образный язык видов искусства; оценивать творчество народных мастеров Кубани.*			

1.2. В цикле ПМ – 1188(792+396) часов: на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули, с целью углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части и обеспечения конкурентоспособности выпускник:

ПМ.00	**Профессиональные модули**	**Максимальная часть**	**Обязательная (аудиторная)**	**Самостоятельная часть**
ПМ.01	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающийся должен:* ***уметь:*** *органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *выбирать различные способы и приемы подготовки мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса диких животных, экзотических видов*	371 (221+**150**)	247 (147+**100**)	124 (74+**50**)

	рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи; *планировать работу производства; разрабатывать технологическую документацию.* ***знать:*** *ассортимент полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи для сложных блюд;* *виды экзотических видов рыб и нерыбных морепродуктов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;* *основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *методы обработки и подготовки мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *теоретические основы механического оборудования;* *виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;* *варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи;;* *способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных, экзотических видов рыб, нерыбных морепродуктов, пернатой дичи для приготовления сложных блюд;* *правила охлаждения и замораживания подготовленных п/ф из мяса диких животных;* *особенности деятельности предприятий питания;* *принципы оперативного планирования производства и нормативно-технологическую документацию.*			
ПМ.02	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» обучающийся должен:* ***уметь:*** *использовать различные технологии приготовления сложных горячих закусок;*	391 (280+**111)**	261 (187+**74)**	130 (93+**37**)

	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих закусок; *выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих закусок;* ***знать:*** *ассортимент сложных горячих закусок;* *теоретические основы устройства и работы теплового оборудования;* *технологию приготовления сложных горячих закусок;* *технологию приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов у различных народов мира; актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных мясных и рыбных блюд, соусов.*			
ПМ.03	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен:* ***уметь:*** *органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, в том числе молочных, вкусовых продуктов, пищевых жиров и масел;* *выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции, в том числе блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *безопасно пользоваться оборудованием для вспомогательных операций производства и реализации продуктов питания;* *выбирать и использовать разнообразные способы и приемы для обслуживания различных контингентов потребителей.* ***знать:*** *ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *классификацию молочных, вкусовых продуктов, пищевых жиров и масел, условия хранения и требования к качеству различных видов указанных групп продуктов;* *требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из дичи и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;*	708 (399+**309)**	472 (266+**206)**	236 (133+**103**)

	основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из макаронных изделий; *методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из моллюсков и ракообразных, дичи, макаронных изделий;* *виды оборудования для вспомогательных операций производства и реализации продуктов питания;* *правила оказания услуг общественного питания;* *формы и методы обслуживания;* *характеристику торговых помещений;* *виды, назначение столовой посуды, приборов, белья;* *правила подготовки торговых помещений к обслуживанию;* *правила и способы подачи блюд и напитков;* *характеристику различных видов приемов, банкетов и правил их обслуживания;* *правила обслуживания различных контингентов потребителей;* *требования к обслуживающему персоналу;* *должностные обязанности менеджера зала, официанта, бармена.*			
ПМ.04	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен:* ***уметь:*** *проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* *определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским*	582 (303+**279)**	388 (202+**186)**	194 (101+**93**)

	изделиям; *использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* ***знать:*** *ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* *правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* *последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;* *способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.*			
ПМ.05	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен:* ***уметь:*** *органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов:* *апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами; воздушного пирога из яблок, снежков в горячем сливочном соусе,* *выбирать различные способы и приемы приготовления указанных сложных холодных и горячих десертов;* *рассчитывать сырье и полуфабрикаты для приготовления указанных сложных десертов;* *безопасно пользоваться оборудованием для приготовления указанных сложных десертов;* *сервировать, оформлять, подавать данные сложные десерты;* *оформлять технологическую документацию на указанные сложные десерты.*	324 (174+**150)**	216 (116+**100)**	108 (58+**50**)

	знать: *основные критерии оценки качества готовых сложных десертов: апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами; воздушного пирога из яблок, снежков в горячем сливочном соусе;* *органолептический метод определения степени готовности и качества указанных десертов;* *виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении данных десертов;* *методы приготовления указанных сложных холодных и горячих десертов, варианты их комбинирования;* *технологию приготовления апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами; воздушного пирога из яблок, снежков в горячем сливочном соусе* *варианты сервировки, оформления и подачи указанных десертов.*			
ПМ.06	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» обучающийся должен:* ***уметь:*** *обучать персонал на рабочем месте и оценивать результаты обучения, в том числе:* *-четко, логично и последовательно излагать информацию, четко и тактично отвечать на вопросы;* *-планировать программы обучения;* *-планировать организацию мастер-классов, тренингов и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения;* *-вести документацию по обучению на рабочем месте;.* *-анализировать результаты обучения.* ***знать:*** *Важность постоянного профессионального*	180 (135+**45)**	120 (90+**30)**	60 (45+**15)**

	развития персонала и наличия на предприятии питания возможностей для профессионального обучения на рабочем месте. *Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.* *Роль наставничества в обучении на рабочем месте.* *Важность определения персоналом собственных потребностей в профессиональном развитии и непрерывного повышения собственной квалификации.* *Личная ответственность работников данного уровня в области обучения и оценки результатов обучения.* *Правила составления программы обучения.* *Способы и формы оценки результатов обучения персонала.* *Примеры успешной практики постоянного профессионального обучения на рабочем месте на предприятии питания в регионе.* *Важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников.* *Основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником.* *Методики обучения в процессе трудовой деятельности.* *Принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей.* *Законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения.* *Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за обучение персонала на предприятии питания.* *Современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.*			
ПМ.07	*В результате изучения вариативной части профессионального модуля «Выполнение работ по профессии: «Повар» обучающийся должен:* ***иметь практический опыт:*** *-приготовления и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, блюд и изделий из теста, супов и соусов, блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, дичи, холодных блюд и закусок, сладких блюд, десертов и напитков.*	**144 (96+48)**	**96**	**48**

	уметь: *- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к простым и основным блюдам;* *- обрабатывать различными методами сырье и продукты;* *- выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных блюд;* *-использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных блюд;* *-оценивать качество готовых блюд;* *-организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки, технологией приготовления и санитарно-технологическими требованиями.* ***знать:*** *-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, продуктов, используемых при приготовлении простых и основных блюд;* *-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных блюд;* *-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых и основных блюд;* *-правила проведения бракеража;* *-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи простых и основных блюд;* *-правила хранения и требования к качеству простых и основных блюд;* *-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.* *- организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки и санитарно-технологическими требованиями.*			

Таким образом, вариативная часть ОПОП подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» направлена на углубление общегуманитарной, профессиональной подготовки будущих специалистов.

Вывод:

Распределение часов вариативной ОПОП ППССЗ рационально для получения практикоориентированной специальности.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» соответствует запросам регионального рынка труда и работодателей и отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей, рекомендована к использованию в ГАПОУ КК «Курганинском аграрно – технологическом техникуме».

Вариативная часть ОПОП подготовки специалистов СПО может ежегодно изменяться в зависимости от особенностей развития региона. Науки, технологий и запросов работодателей.

Таким образом, представленная на экспертизу ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» может быть использована в качестве основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, базового уровня подготовки, к условиям ее реализации, к оцениванию качества ППССЗ, а запросам ООО «Мир Развлечений», Управления образования МО «Курганинский район», ИП Старухина Жанна Петровна ресторан «Гранд Эдем».

Эксперты:

Генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

МП

_____ А.П. Галенко

Начальник Управления образования МО «Курганинский район»

МП

_____ М.Э. Романова

Руководитель ИП Старухина Жанна Петровна ресторан «Гранд Эдем»

МП

_____ Ж.П. Старухина

«28» августа 2019 г.

Лист переутверждения на ОПОП ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Лист изменений в ОПОП ППССЗ
для реализации в 2020-2021 учебном году

ОПОП ППССЗ пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2020 – 2021 учебном году педагогическим советом ГАПОУ КК «КАТТ»
Протокол № ___ от «_____» _____ 20 ___ г.
Приказ директора № ___ от «_____» _____ 20 ___ г.

Директор
ГАПОУ КК «КАТТ» П.Ф. Середа

Лист изменений в ОПОП ППССЗ
для реализации в 2021-2022 учебном году

ОПОП ППССЗ пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 – 2022 учебном году педагогическим советом ГАПОУ КК «КАТТ»
Протокол № ___ от «_____» _____ 20 ___ г.
Приказ директора № ___ от «_____» _____ 20 ___ г.

Директор
ГАПОУ КК «КАТТ» П.Ф. Середа
П.Ф. Середа

Лист изменений в ОПОП ППССЗ
для реализации в 2022-2023 учебном году

ОПОП ППССЗ пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 – 2023 учебном году педагогическим советом ГАПОУ КК «КАТТ»
Протокол № ___ от «_____» _____ 20 ___ г.
Приказ директора № ___ от «_____» _____ 20 ___ г.

Директор
ГАПОУ КК «КАТТ» П.Ф. Середа